ЛАКОМКА

Блюда в МУЛЬТИВАРКЕ для праздников

Домашние технологии

Точные пропорции

Секреты приготовления

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Она универсальна, эта мультиварка. Помогает готовить без проблем каждый день, помогает чувствовать себя увереннее и в праздники, приготовив все необходимое к нужному часу. В этой книге – рецепты мясных блюд, которые чаще всего любят есть в праздники. Также вы найдете здесь супы, которые стоит иногда варить и в особые дни, чтобы наш организм чувствовал себя хорошо. И разумеется, выпечка – как же без выпечки в дни отдыха! В конце книги даны советы по использованию и уходу за мультиваркой – пусть она служит и радует нас долго-долго!

- Блюда в мультиварке для праздников
  - Предисловие
  - Первые блюда
    - Желтый бульон (на 6 порций)
    - Красный бульон (на 6 порций)
    - Белый бульон (на 6 порций)
    - Царская уха
    - Суп из семги «Воздушный»
    - Суп из горбуши
    - Суп из стерляди с раковыми шейками
    - Суп из семги со сливками
    - Суп-пюре из осетрины
    - Суп из форели
    - Суп из осетрины с фрикадельками
    - Уха из стерляди
    - Уха из судака
    - Суп из креветок
    - Суп из телятины с грибами
    - Уха праздничная
    - Суп из кальмаров с белым вином
    - Суп из телятины с взбитыми яйцами
    - Солянка
    - Солянка праздничная
    - Солянка с языком
    - Солянка с буженины и ветчиной
    - Солянка с дымком
    - Солянка «Особая»
    - Солянка «Ресторанная»
    - Рассольник любительский
    - Рождественский рассольник
    - Рассольник с курицей-гриль

- Рассольник с индейкой
- Рассольник с шампиньонами
- Рассольник с опятами
- Рассольник грибной
- Суп из сардин
- Суп с кальмаром и креветками
- Окрошка с томатным соком
- Суп из говядины с орехами
- Суп из баранины с фасолью и яблоками

○ Салаты и закуски
- Салат из индейки с оливами
- Паштет из говяжьей печени
- Салат с дичью
- Салат из курицы с ананасами
- Салат венский
- Салат из раковых шеек
- Салат из индейки со стручковой фасолью
- Кальмары с морковью
- Салат с кальмарами
- Кальмары с капустой и водорослями
- Креветки под коричневым соусом
- Салат крабовый
- Салат с креветками
- Салат из мидий
- Устрицы
- Салат из трески
- Закуска из лосося
- Салат пикантный из тыквы
- Лососина в остром соусе
- Салат из кролика
- Салат из индейки со спаржей
- Салат с чесноком из сыра и яиц
- Салат с дичью и шампиньонами
- Салат с сельдью и горчицей
- Яйца, фаршированные сыром
- Салат из морского гребешка
- Швейцарский сыр с дичью и вином
- Салат с олениной
- Салат по-латышски
- Икра паюсная
- Закуска из кальмара
- Масло из морского гребешка
- Салат из морской капусты
- Икра из грибов

- Баклажаны с грецким орехом
- Салат из краснокачанной капусты с каперсами
- Салат из овощей и побегов папоротника
- Икра по-кавказски
- Салат из одуванчиков с луком
- Салат из капусты с яйцами и картофелем
- Салат из одуванчиков с папоротником и эндивеем
- Салат из цикория и топинамбура
- Салат из тыквы с изюмом и инжиром
- Салат из хрена с яйцами и майонезом
- Салат морковный с тмином
- Салат из крапивы с побегами папоротника
- Салат из тмина с капустой
- Салат из эндивия с морковью и тысячелистником
- Салат из лопуха и хрена
- Бутерброды с редисом, сыром и оливками
- Сардины с творогом
- Тунец с орехами
- Салат из индейки и яблок
- Салат из курицы с черносливом
- Салат из побегов бамбука
- Салат из шпината и щавеля
- Салат морковный с чесноком
- Соус из кольраби
- Салат из цветной капусты
- Помидоры, фаршированные швейцарским сыром
- Яйца фаршированные чесноком и сыром
- Свекла в сметане с хреном
- Салат картофельный
- Салат из козьего сыра с помидорами
- Салат из лосося
- Салат из печени трески
- Салат из скумбрии
- Закуска из индейки в вишневом соусе
- Салат с кальмарами
- Сайра с фруктами
- Кальмары с яблоками
- Яичница с сосисками
- Яичница с копченой курицей
- Яичница с колбасой
- Яичница молочная
- Яичница с ветчиной

- Омлет сытный
- Яичница с копченым салом
- Омлет
- Яичница с беконом
- Яичница с луком
- Яичница с помидорами
- Омлет с кабачком
- Яичница «Охотничья»
- Яйца по-грузински
- Омлет с брынзой и зеленью
- Омлет с сыром, шампиньонами и зеленью
- Омлет с сыром и ветчиной
- Омлет с цветной капустой и брокколи
- Омлет по-болгарски
- Яйца отварные обыкновенные
- Яйца с майонезом
- Яйца с кетчупом
- Яйца со сметаной
- Яйца с горчицей
- Яйца с хреном
- Яйца с аджикой
- Холодец куриный
- Холодец обыкновенный
- Зельц куриный
- Холодец свиной
- Карбонад с дымком
- Студень свино-говяжий
- Холодец с курицей
- Буженина
- Буженина «Пикан»
- Сало с прожилками
- Сало по-украински
- Окорок тамбовский
- Эскалоп деликатесный
- Ветчина куриная

○ Вторые блюда
- Свиные отбивные и цветная капуста в кляре
- «Пьяная» говядина
- Говядина «Пряная»
- Говядина по-болгарски
- Куриные отбивные в кляре с опятами
- Телятина с картофелем
- Говядина в пиве
- Гуляш из телятины

- Свинина с картофелем
- Гуляш из свинины
- Гуляш из баранины
- Гуляш с курицей
- Рагу с телятиной
- Рагу сборное
- Рагу свиное
- Рагу из баранины
- Картофель с курицей
- Картофель с говядиной
- Картофель со свининой
- Картофель с бужениной
- Телятина с грибами
- Свинина с грибами
- Говядина с грибами
- Говядина по-французски
- Свинина любительская «Острая»
- Баранина «Особая»
- Азу по-домашнему
- Азу из свинины
- Азу из баранины
- Мясо тушеное с изюмом и яблочным соком
- Говядина с черносливом и вином
- Солянка домашняя
- Солянка по-грузински
- Кролик с изюмом и черносливом
- Курица с изюмом
- Язык с черносливом
- Говядина, тушенная с черносливом
- Свинина, тушенная с черносливом
- Осетрина в пряном соусе
- Осетрина отварная
- Форель под винным соусом
- Форель с шампиньонами
- Осетрина с грибами
- Карп в белом вине
- Форель «Праздничная»
- Осетрина «Пикан»
- Лосось с шампиньонами
- Камбала по-сицилийски
- Стерлядь с шампиньонами
- Камбала в красном вине
- Карп с овощами в красном вине
- Морской окунь в молоке

- Палтус с картофелем
- Караси в сметане с мускатным орехом
- Палтус с шампиньонами
- Телапия с картофелем и грибами
- Сом «Праздничный»
- Сом в фольге
- Телапия на «подушке»
- Сазан с лимоном
- Судак с шампиньонами в сливочном соусе
- Сазан с сыром
- Семга с сыром
- Налим в горчичном соусе
- Форель с луком и яйцами
- Осетрина под «шубой»
- Карп в сметане
- Стерлядь с сыром и овощами
- Осетрина с луком и болгарским перцем
- Сом со шпинатом и брынзой
- Палтус с сыром и овощами
- Сазан с сыром и овощами
- Карп с лимоном
- Рыба «Если гости на пороге»
- Черная фасоль по-мексикански
- Свинина по-американски
- Курица в пикантном томатном соусе
- Курица в соусе с хреном и кетчупом
- Капуста по-немецки
- Рис с креветками
- Плов из филе курицы с чесноком
- Тажин из курицы с морковью
- Чанахи
- Рагу из репы
- Долма с бараниной
- Утка с яблоками
- Утка по-пекински
- Куриные бедрышки в соусе
- Курица в чесночном соусе
- Рис с кокосовым молоком, кешью и изюмом
- Кальмары с болгарским перцем и рисом
- Курица с консервированными ананасами
- Телятина с грибами
- Цыпленок копченый
- Шейка варено-копченая

○ Выпечка

- «Пьяный» кекс
- Маковый кекс с хересом
- Черничный кекс
- Творожный кекс с инжиром и черносливом
- Ванильный кекс
- Творожный кекс
- Имбирный кекс
- Шоколадно-ореховый кекс
- Яблочный манник
- Вишневый манник
- Банановый манник
- Ванильный манник с изюмом
- Малиновый манник
- Вишневый манник
- Дынный манник
- Торт ванильный
- Манник с инжиром и черносливом
- Пирог с голубикой
- Малиновый торт
- Медовый пирог
- Пирог с ананасами
- Миндальный пирог с сухофруктами
- Торт со сгущенкой
- Коричный торт
- Торт «Воздушный»
- Ореховый пирог
- Кофейный торт
- Ванильный торт с варенкой
- Банановый торт
- Миндальный пирог с яблоками
- Абрикосовый торт
- Миндальный пирог с изюмом
- Клубничный торт
- Миндальный пирог с курагой
- Персиковый торт
- «Зеленый» торт
- Землянично-малиновый торт с персиками
- Миндальный пирог с инжиром
- Пирог с яблоками
- Абрикосовый пирог
- Миндальный пирог с черносливом
- Вишневый пирог
- Банановый пирог
- Смородиновый пирог

- Персиковый пирог
- Клюквенный пирог
- Пирог сливочный с киви
- Пирог «Дынька»
- Шоколадный пирог
- Сливочный пирог
- Малиновый пирог
- Брусничный пирог
- Пирог «Лесная ягода»
- Ежевичный пирог
- Праздничный кулич
- Кулич с изюмом
- Кулич с глазурью с изюмом и цукатами
- Миндальный кулич
- Кулич ванильный
- Шарлотка с яблоками и изюмом
- Шарлотка с яблоками
- Банановая шарлотка
- Яблочно-грушевая шарлотка
- Клубничная шарлотка
- Грушевая шарлотка
- Шарлотка с дыней
- Шарлотка с миндалем
- Шарлотка из тыквы
- Апельсиновая шарлотка
- Вишневая шарлотка
- «Воздушная» шарлотка
- Чизкейк с тыквой
- Виноградная шарлотка
- Вишневый чизкейк
- Шоколадный чизкейк-пицца
- Сливовый чизкейк
- Яблочный чизкейк
- Чизкейк с бананом и малиной
- Шарлотка «Китайчанка»
- Шарлотка «Рисовая»
- Шарлотка «Огурчик»
- Шарлотка «Огонек»
- Шарлотка «Сосисочная»
- Шарлотка «Ветчинная»
- Шарлотка «Пряная»
- Пирог «Охотничий»
- «Грибочек»
- Сметанник «Рис»

- «Вкусняшка»
- «Мясной сырок»
- «Курочка-Ряба»
- Пирог «Вкусный»
- Пирог «Грибник»
- Картофельный пирог
- «Картофельное объедение»
- «Зеленый пирог»
- «Грибная картошка»
- Открытый пирог с зеленью
- Закрытый пирог с зеленью
- Пирог «Кабачок»
- Закрытый пирог «Рыбка»
- Пирог «Тунец»
- Закрытый пирог с овощами
- Рыбный пирог
- Морковный пирог
- Тыквенный пирог
- Рыбный пирог с брынзой
- Пирог «Куриные радости»
- Пирог «Праздничный»
- Пирог с ветчиной и буженины
- Сырный картофельник
- Луковый пирог «Острый»
- Пицца с грибами
- Пицца «Охотничья»
- Пицца с курицей
- Пицца с языком
- Пицца с окороком и ветчиной
- Пицца с рыбой

○ Для тех кто осваивает мультиварку

○ Вкладка

- Холодец говяжий
- Судак под маринадом
- Лосось на пару
- Кокосовый рис с манго
- Медовик
- Свиные ребрышки в остром соусе
- Курица, тушенная с сухофруктами
- Десерт из персиков

Блюда в мультиварке для праздников

Предисловие

Семейные праздники сейчас многие отмечают дома. В результате у хозяйки возникает вопрос, как красиво организовать праздник, вкусно накормить гостей, удивить своими кулинарными способностями, оригинальностью, находчивостью и при этом не потратить ‘большую часть месячного семейного бюджета.

Сегодня необходимость экономии заставляет почти каждого из нас задуматься о том, стоит ли отмечать праздники или же следует отказаться от него. Однако на то она и жизнь, чтобы в ней были не только серые будни, но и яркие праздники. Как бы там ни было, всегда можно найти выход и приготовить вкусные и оригинальные блюда из доступных продуктов.

Очень многое зависит от того, какой именно праздник вы собираетесь отмечать: Новый год, майские праздники, 8 Марта или день рождения. Подумайте, какие задачи и цели вы ставите, ведь это определяет стиль и атмосферу застолья.

Большое значение имеет сервировка стола. Сервировка стола зависит от того, какой прием вы решили организовать: будет ли это праздничный обед, горячий ужин за общим столом или холодный буфет. Красиво сервированный стол всегда придаст праздничное настроение даже самому скромному столу. Сервировка начинается со скатерти. Если вы приглашаете гостей за традиционный стол, то скатерть лучше постелить белую или же однотонную, пастельных тонов. Любой стол будет выглядеть праздничным, если он сервирован красивой посудой, фужерами и рюмками для различных видов напитков, столовыми приборами, салфетками и, конечно же, живыми цветами.

Один из самых распространенных праздников – это дни рождения. Вы можете накрыть стол в соответствии с кулинарными пристрастиями именинника по его знаку Зодиака, пригласить гостей на коктейль-пати, фуршет или накрыть стол в духе восточных традиций и удивить всех разнообразными рецептами приготовления суши и ролов.

Вы можете сделать своим центральным угощеньем пиццу, которая не требует больших затрат и в то же время является очень красивым и аппетитным блюдом.

Если праздник отмечается в теплое время года, вы можете выехать на природу – на пикник, где вкусно приготовленный шашлык может заменить самые изысканные закуски, например, бутерброды с красной икрой или семгой.

Экономить на праздниках довольно сложно, но вполне

возможно. Салаты и горячее должны быть не только красиво оформлены, но и подходить под общий замысел. Сэкономить можно на тортах и напитках. В зимнее время морсы из замороженных ягод вполне заменят дорогие соки и лимонады.

Вы можете также сами испечь торт накануне, а не покупать его.

Важно также правильно рассчитать, сколько нужно закупить продуктов, чтобы гости были сыты, а в холодильнике потом не «кисли» салаты.

Главное преимущество мулитиварки – все продукты даже после длительной термообработки сохраняют многие полезные свойства. При этом содержание жира в готовом блюде можно сделать минимальным.

Для приготовления пищи в мультиварке можно не использовать ингредиенты, которые в процессе готовки меняют свой химический состав и становятся вредными для организма (например, растительное масло).

Мультиварка облегчит вашу жизнь, спасет вас от надоедливой рутины при приготовлении пищи, поможет в организации праздничного стола.

Мультиварка может приготовить пищу без вашего участия. Подготовить все необходимое для приготовления блюда и засыпать это в чашу мультиварки все же придется. Стоять над плитой, помешивая и наблюдая, чтобы ничего не убежало и не пригорало, не нужно.

Советуем не начинать с кулинарных экспериментов. Сначала как следует освойте режим автоматического приготовления, потом полуавтоматического. Только после этого переходите к кулинарному творчеству.

Особый вопрос – соответствие названий режимов и программ в мультиварках разных производителей. Если вам очень захотелось плова по-азербайджански, а в меню вашей мультиварки режим «плов» отсутствует. Как быть? Имейте в виду, режим «варка», который в обязательном порядке есть в вашей мультиварке, прекрасно подходит для приготовления разнообразных каш и пловов.

Возможности любой программы гораздо шире самого названия. Возьмем тот же режим «плов». Изначально предполагалось, что в этом режиме хозяйки будут готовить исключительно один только плов – овощной, мясной, фруктовый, по-узбекски, по-таджикски, по-туркменски, по-афгански или даже по-персидски. На самом деле оказалось, что в этом режиме прекрасно можно приготовить великолепный печеный картофель, макароны по-флотски, пельмени и множество других блюд.

В режиме «молочная каша» великолепно варятся не только жидкие каши, но и легкие супы.

В режиме «гречка» можно приготовить не одну только гречневую кашу, но и обрабатывать практически все твердые крупы, включая горох и фасоль, которые, правда, требуют предварительного замачивания.

Режим «выпечка» идентичен «обжариванию» и «жарке». Он прекрасно подходит не только для приготовления домашних печеностей – от тортов, пирогов и кексов до пышек и пирожков, но и для жарки мяса и овощей. На нем можно готовить разнообразные запеканки – овощные, мясные, рыбные, творожные.

Режим «тушение» идентичен «томлению». В нем готовятся блюда длительного приготовления – от супов и борщей до студня, холодца, окорока, буженины и топленого молока. В этой же программе можно подогреть оставленное «на утро» блюдо.

Во многих мультиварках-скороварках предусмотрен режим для жарки. В некоторых есть несколько режимов жарки, отличающихся температурой жарки.

Отсчет времени на режимах для жарки начинается с момента, когда будет достигнута заданная в программе температура. Порой обжарку уже надо прекратить, а отсчет времени еще не начался. Поэтому не оставляйте без присмотра продукты, которые вы обжариваете.

Приготовленные в мультиварке овощи имеют великолепный вкус, они сохраняют свою первоначальную структуру. В мультиварке существует множество функций, благодаря которым овощи можно и обжарить, и потушить, и сварить, и запечь, и приготовить на пару, то есть произвести любой вид термической обработки овощей.

Овощи в мультиварке готовятся гораздо быстрее, чем мясо, поэтому выкладывайте их позже, мясо кладите на дно мультиварки.

Овощи в собственном соку или с добавлением нескольких ложек масла – лучший гарнир для рыбы, птицы и мяса.

При приготовлении пищи заполняйте мультиварку наполовину или немного больше. Не стоит часто открывать крышку, это можно делать лишь для того, чтобы проверить готовность блюда или перемешать продукты.

Мясо в мультиварке обладает приятным вкусом и ароматом. Вы можете приготовить его как отдельное блюдо, или в сочетании с любой крупой, овощами, специями.

Для мультиварки подходят любые сорта мяса, даже самое жесткое мясо размягчается под действием паров. Выбирайте мясо,

только учитывая свой вкус и предпочтения в еде.

Сытное мясное блюдо приготовится в мультиварке быстро и почти без усилий. Мультиварка сэкономит хозяйке в предпраздничное время много времени и сил, так как блюда не нужно перемешивать, не нужно следить за тем, чтобы выключить их вовремя.

Мультиварка значительно облегчает процесс приготовления рыбы. Рыбу очистите, вымойте и порежьте кусками. Желательно также снять с нее шкурку, что позволит блюду готовиться быстрее, и вынуть кости. Если вы используете замороженное филе рыбы, то избавьтесь от намерзшего льда.

Для приготовления в мультиварке или пароварке можно использовать все части рыбы, даже хвост и голову. Следует только правильно выбирать программу приготовления. Для рыбных блюд чаще подходит программа «мультиповар».

Приготовление рыбы в мультиварке позволяет делать блюда с минимальным использованием жиров. Замените сливочное масло подсолнечным или оливковым. Натрите им рыбу перед укладыванием ее в пароварку.

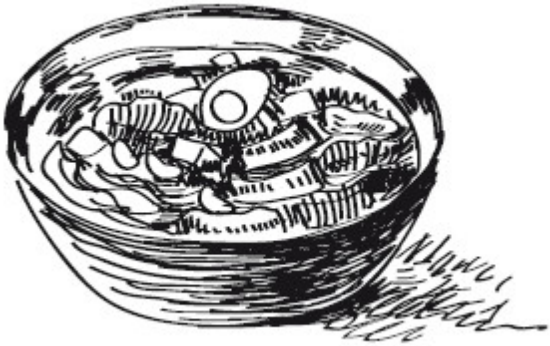
Рыбу в мультиварке можно сделать более нежной, если использовать сметану или сливочные соусы. Обильно смажьте ими кусочки рыбы. Добавьте в мультиварку порезанные небольшими кусками овощи (морковь, картофель, баклажаны) вместе с рыбой приготовится и полезный гарнир.

Рыба не прилипнет к мультиварке, когда вы ее будете жарить, если вы посолите растительное масло, в котором вы ее собираетесь жарить. При этом солить саму рыбу вам уже не придется.

Молоко способно придать рыбе сочность. Прежде чем положить рыбу в мультиварку и пожарить, поместите ее на 20 минут в молоко, а потом солите и перчите по вашему вкусу.

Во время приготовления продукты все же теряют свой цвет, поэтому активно используйте специи – петрушку, укроп, лук, базилик, томат, соус и сметану. Они сделают ваши блюда более привлекательными и праздничными. Успехов вам!

Первые блюда



Желтый бульон (на 6 порций)

Говядина – 2 кг, морковь – 2 шт., корень петрушки – 1 шт., корень сельдерея – 1/3 шт., порей – 1 шт., лук – 1 шт., картофель – 3 шт., соль – 2 ч. л., зелень укропа, петрушки и сельдерея – 1 пучок, масло растительное для обжаривания

Мясные супы готовят из трех основных сортов бульона – желтого, красного и белого.

Желтым называется бульон с поджаренными кореньями. Обжаренные коренья придают бульону золотистый цвет. Желтый бульон используется для приготовления прозрачных супов.

Красным называется бульон с поджаренными кореньями и поджаренной суповой говядиной – уже не только золотистого, но и красноватого цвета. Красный бульон используется для приготовления клейких супов, к которым прибавляются телячья голова и ножки.

Белым называется бульон, в котором или совсем нет кореньев, или они не поджарены. Из белого бульона варятся борщи, все мучные супы и супы-пюре.

Тщательно помойте и высушите лук, морковь, корень петрушки и треть корня сельдерея. Порежьте овощи вдоль и пополам. Включите программу «жарка-овощи» или «выпечка», слегка подрумяньте овощи на растительном масле. Мультиварку выключите. Подрумяненные овощи переложите в отдельную посуду. Промойте в холодной воде 2 кг свежей говядины от бедра, не выжимая мяса, нарежьте на 3–4 больших куска, переложите в кастрюльку мультиварки, налейте воды ниже верхней отметки, закройте крышку. Установите таймер программы «суп» на 30 минут – за это время говядина должна закипеть.

Откройте крышку, снимите пену ложкой. Наколите говядину кухонной вилкой и, удерживая ее над кастрюлькой мультиварки, смойте пену бульоном. Переложите мясо в другую емкость и процедите туда же бульон.

Вымойте кастрюльку мультиварки, переложите туда говядину, добавьте порей, обжаренные овощи и зелень, перелейте бульон, посолите. Установите таймер программы «суп» на 1 час 30 минут. За 30 минут до окончания работы программы добавьте в бульон очищенный нерассыпчатый картофель, который придаст бульону особый вкус. После сигнала дайте бульону устояться при закрытой крышке. Снимите сверху жир кухонной суповой ложкой. Достаньте говядину, осторожно процедите бульон в другую емкость.

Красный бульон (на 6 порций)

Говядина – 2 кг, морковь – 2 шт., корень петрушки – 1 шт., корень сельдерея – 1/3 шт., порей – 1 шт., лук – 1 шт., картофель – 3 шт., соль – 2 ч. л., зелень укропа, петрушки и сельдерея – 1 пучок, масло растительное для обжаривания

Тщательно помойте и высушите лук, морковь, корень петрушки и треть корня сельдерея. Порежьте овощи вдоль и пополам.

Включите программу «жарка-овощи» или «выпечка», слегка подрумяньте овощи на растительном масле. Мультиварку выключите. Подрумяненные овощи переложите в отдельную посуду.

Промойте в холодной воде 2 кг свежей говядины от бедра, просушите, нарежьте на 3–4 больших куска, хорошо обжарьте мясо в режиме «выпечка» со всех сторон.

Переложите в кастрюльку мультиварки куски обжаренной говядины, налейте воды ниже верхней отметки, закройте крышку. Установите таймер программы «суп» на 30 минут – за это время говядина должна закипеть.

Откройте крышку, снимите пену ложкой. Наколите куски говядины кухонной вилкой и, удерживая ее над кастрюлькой мультиварки, смойте пену бульоном.

Переложите мясо в другую емкость и процедите туда же бульон.

Вымойте кастрюльку мультиварки, переложите туда говядину, добавьте порей, обжаренные овощи и зелень, перелейте бульон, посолите.

Установите таймер программы «суп» на 1 час 30 минут.

За 30 минут до окончания работы программы добавьте в бульон очищенный нерассыпчатый картофель, который придаст бульону особый вкус.

После сигнала дайте бульону устояться при закрытой крышке. Снимите сверху жир кухонной суповой ложкой. Достаньте говядину, осторожно процедите бульон в другую емкость.

Белый бульон (на 6 порций)

Говядина – 2 кг, морковь – 2 шт., корень петрушки – 1 шт., корень сельдерея – 1/3 шт., порей – 1 шт., лук – 1 шт., картофель – 3 шт., соль – 2 ч. л., зелень укропа, петрушки и сельдерея – 1 пучок

Тщательно помойте и высушите лук, морковь, корень петрушки и треть корня сельдерея. Порежьте овощи вдоль и пополам.

Промойте в холодной воде 2 кг свежей говядины от бедра, не выжимая мяса, нарежьте на 3–4 больших куска, переложите в кастрюльку мультиварки, налейте воды ниже верхней отметки, закройте крышку.

Установите таймер программы «суп» на 30 минут – за это время говядина должна закипеть.

Откройте крышку, снимите пену ложкой. Наколите говядину кухонной вилкой и, удерживая ее над кастрюлькой мультиварки, смойте пену бульоном. Переложите мясо в другую емкость и процедите туда же бульон.

Вымойте кастрюльку мультиварки, переложите туда говядину, добавьте порей, нарезанные овощи и зелень, перелейте бульон, посолите.

Установите таймер программы «суп» на 1 час 30 минут.

За 30 минут до окончания работы программы добавьте в бульон очищенный нерассыпчатый картофель, который придаст бульону особый вкус.

После сигнала дайте бульону устояться при закрытой крышке. Снимите сверху жир кухонной суповой ложкой. Достаньте говядину, осторожно процедите бульон в другую емкость.

Царская уха

Курица – 500 г, рыба мелкая – 500 г, судак – 500 г, картофель – 4 шт., морковь – 2 шт., корень петрушки – 2 шт., лук – 1 шт., водка – 50 мл, лавровый лист, зелень, черный молотый перец, соль

Положите в кастрюльку подготовленное куриное мясо (или суповой набор из курицы), целую луковицу, целую морковь и корень петрушки, залейте холодной водой до верхней отметки.

Установите таймер режима «тушение» или «суп» на 1 час. Пока курица варится, почистите и выпотрошите мелкую рыбу (лучше всего взять ершей), подготовьте и разделайте судака.

После сигнала мультиварки достаньте курицу из бульона, добавьте в него выпотрошенную мелкую рыбу, голову, хвост и плавники судака и оставшийся корень петрушки.

Готовьте в режиме «тушение» 20 минут. Мультиварку выключите. Слейте бульон в отдельную емкость, процедите. Нарежьте филе судака на порционные кусочки, морковь – соломкой, картофель – средними кусочками.

Положите рыбу и овощи в кастрюльку мультиварки, залейте процеженным бульоном. Готовьте в режиме «тушение» 20 минут.

После сигнала добавьте водку, лавровый лист, зелень, перец, соль, доведите уху до кипения, дайте постоять в режиме «подогрев» 25–30 минут.

Суп из семги «Воздушный»

Семга – 500 г, картофель – 3 шт., кабачок – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., морковь – 1 шт., бульон белый – 1 л, сливки 10 %-ные – 150 г, соль и специи – по вкусу

Нарежьте семгу на порционные кусочки, натрите кабачок на терке, нашинкуйте лук, нарежьте морковь соломкой, картофель – кубиками, выложите в мультиварку, влейте бульон. Посолите, поперчите по вкусу.

Установите таймер режима «суп» или «тушение» на 1 час. После сигнала влейте сливки вначале на ложку, чтобы не свернулись, взбейте блендером. Дайте супу настояться.

Суп из горбуши

Горбуша – 450 г, картофель – 3 шт., лук репчатый – 1 шт., морковь – 1 шт., перец болгарский – 1 шт., помидоры – 2 шт., бульон белый – 1,5 л, масло оливковое для обжаривания, соль и специи – по вкусу

Нашинкуйте лук, нарежьте морковь и болгарский перец соломкой, разогрейте оливковое масло в мультиварке, обжарьте овощи в режиме «выпечка» 5–7 минут.

Ошпарьте помидоры кипятком, очистите от кожуры, нарежьте кубиками, добавьте к овощам, тушите 3–4 минуты.

Порежьте картофель кубиками, горбушу – кусочками, добавьте к обжаренным овощам.

Влейте бульон. Посолите, поперчите по вкусу.

Установите таймер режима «суп» или «тушение» на 1 час.

Суп из стерляди с раковыми шейками

Стерлядь – 300 г, шейки раковые – 200 г, картофель – 3 шт., лук репчатый – 1 шт., морковь – 1 шт., бульон белый – 1,5 л, соль, специи, свежая зелень – по вкусу

Нашинкуйте лук, нарежьте морковь соломкой, картофель – кубиками, выложите половину овощей на дно чаши мультиварки. Нарежьте стерлядь на небольшие кусочки, уложите сверху овощей. Положите сверху слой из раковых шеек. Положите оставшиеся овощи, влейте бульон. Посолите, поперчите по вкусу. Установите таймер режима «суп» или «тушение» на 1 час. Подайте со свежей зеленью.

Суп из семги со сливками

Семга – 500 г, картофель – 3 шт., лук репчатый – 1 шт., морковь – 1 шт., помидоры – 3 шт., бульон белый – 1,5 л, сливки жирные – 300 г, масло оливковое для обжаривания, соль и специи – по вкусу

Нашинкуйте лук, нарежьте морковь соломкой, разогрейте оливковое масло в мультиварке, обжарьте овощи в режиме «выпечка» 5–7 минут.

Ошпарьте помидоры кипятком, очистите от кожуры, нарежьте кубиками, добавьте к овощам, тушите 3–4 минуты.

Порежьте картофель кубиками, семгу – дольками, добавьте к обжаренным овощам.

Влейте бульон. Посолите, поперчите по вкусу.

Установите таймер режима «суп» или «тушение» на 50 минут.

После сигнала влейте сливки (вначале на ложку, чтобы не свернулись), дайте супу настояться.

Суп-пюре из осетрины

Осетрина – 750 г, морковь – 100 г, корень петрушки – 50 г, лук репчатый – 2 шт., мука – 100 г, масло сливочное – 100 г, лавровый лист – 2 шт., укроп и петрушка – 1 пучок, соль – по вкусу

Подготовьте осетрину, отделите мясо от костей.

Положите в мультиварку голову, плавники, кости и другие пищевые отходы рыбы.

Добавьте 1 головку лука, морковь, корень петрушки, залейте 2 л воды, варите в режиме «тушение» 30 минут. После сигнала перелейте бульон в другую емкость, процедите.

Нашинкуйте лук и обжарьте на масле в режиме «выпечка» до золотистого цвета. Нарежьте порционными кусочками мякоть рыбы и тушите с луком 5 минут. После сигнала переложите рыбу с луком в другую емкость.

Пассеруйте муку в режиме «выпечка», разведите 4 стаканами рыбного бульона, доведите до кипения, мультиварку выключите.

Положите подготовленную рыбу с луком. Установите таймер режима «суп» или «тушение» на 1 час.

После сигнала дайте супу остыть, процедите, протрите через сито, посолите по вкусу и заправьте маслом.

Перед подачей на стол посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Суп из форели

Форель – 300 г, картофель – 5 шт., лук репчатый – 2 шт., морковь – 1 шт., перец болгарский – 1 шт., помидоры – 4 шт., бульон белый – 1 л, масло оливковое для обжаривания, соль, специи, свежая зелень – по вкусу

Нашинкуйте лук, нарежьте морковь и болгарский перец соломкой, разогрейте оливковое масло в мультиварке, обжарьте овощи в режиме «выпечка» 5–7 минут.

Ошпарьте помидоры кипятком, очистите от кожуры, нарежьте кубиками, добавьте к овощам, тушите 3–4 минуты. Порежьте картофель кубиками, форель – кусочками, добавьте к об

жаренным овощам. Влейте бульон. Посолите, поперчите по вкусу. Установите таймер режима «суп» или «тушение» на 1 час. Подайте со свежей зеленью.

Суп из осетрины с фрикадельками

Осетрина – 750 г, морковь – 100 г, пастернак – 50 г, лук репчатый – 2 шт., лавровый лист – 2–3 шт., петрушка и укроп – 1 пучок, яйцо куриное – 1 шт., хлеб белый – 100 г, молоко – 100 мл, мука – 25 г, имбирь – 5 г, перец гвоздичный – 10 г, масло оливковое – 50 г, соль – по вкусу

Подготовьте осетрину, отделите мясо от костей. Положите в мультиварку голову, плавники, хвост, позвоночную кость и другие пищевые отходы рыбы. Добавьте коренья и специи, залейте 2 л воды, варите в режиме «тушение» 30 минут. После сигнала перелейте бульон в другую емкость, процедите.

Мякоть рыбы пропустите через мясорубку вместе с размоченным в молоке хлебом и мелко нарезанным репчатым луком, обжаренным в масле до золотистого цвета.

Добавьте 1 яйцо, посолите и хорошо размешайте фарш. Сформуйте шарики, обваляйте их в муке.

Перелейте бульона в мультиварку, доведите до кипения в режиме «тушение», осторожно переложите в кипящий бульон рыбные фрикадельки, варите в режиме «тушение» или «суп» 10 минут.

После сигнала слейте бульон, процедите, переложите фрикадельки на тарелку.

Пассеруйте муку в режиме «выпечка», разведите рыбным бульоном, доведите до кипения, мультиварку выключите.

Опустите в бульон сваренные фрикадельки, дайте постоять в режиме «подогрев» 15–20 минут.

Перед подачей на стол посыпьте суп мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Уха из стерляди

Стерлядь – 1 кг, лук репчатый – 1 головка, лука-порей – 1 шт., корень петрушки и сельдерея – по 1 шт., лавровый лист – 3–4 шт., перец черный горошком – 10 г, соль по вкусу

Подготовленную рыбу нарежьте на порционные кусочки, положите в кастрюльку мультиварки, добавьте очищенные коренья и лук, залейте 1,5 л холодной воды, посолите, поперчите по вкусу.

Установите таймер режима «суп» или «тушение» на 40 минут. После сигнала бульон процедите.

Чтобы получить прозрачную уху, делают оттяжку паюсной или зернистой икрой. Для оттяжки разотрите в металлической посуде 50 г икры, постепенно добавляя по ложке холодной воды до тех пор, пока не получится тестообразная масса.

Разведите полученную массу стаканом холодной воды, добавьте стакан горячей ухи и в два приема влейте в кастрюльку с горячей ухой.

После того как будет влита первая порция оттяжки, дайте ухе закипеть в режиме «тушение», затем влейте вторую порцию. После вторичного закипания варите в режиме «тушение» 5 минут.

После сигнала дайте постоять с закрытой крышкой, процедите бульон. Уху из стерляди подайте с кулебякой или расстегаями.

Уха из судака

Судак – 500 г, картофель – 3 шт., помидоры – 1 шт., морковь – 1 шт., корень петрушки – 50 г, лук репчатый – 2 шт., бульон белый – 1,5 л, масло сливочное – 50 г, лавровый лист – 2 шт., укроп и петрушка – 1 пучок, соль – по вкусу

Влейте бульон в кастрюльку мультиварки. Установите таймер режима «тушение» на 45 минут. Доведите бульон до кипения, положите крупно нарезанный картофель, морковь, корень петрушки и лук.

Через 15 минут добавьте специи, нарезанного на порционные кусочки судака без костей, нарезанные кружочками помидоры, посолите и поперчите по вкусу.

После сигнала дайте ухе настояться 10–15 минут с закрытой крышкой. Заправьте уху сливочным маслом. Перед подачей на стол посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Суп из креветок

Креветки – 500 г, помидоры – 200 г, рис – 150 г, лук репчатый – 1 головка, чеснок – 3 зубчика, лавровый лист – 2–3 шт., масло оливковое – 50 г, укроп – 1 пучок, перец молотый красный – 5 г, соль – по вкусу

Нашинкуйте лук и обжарьте на оливковом масле в режиме «выпечка» до золотистого цвета. Мультиварку выключите, переложите лук в другую емкость.

Положите в кастрюльку мультиварки очищенные креветки, добавьте нарезанные дольками помидоры, чеснок, лавровый лист и укроп, залейте 2 л воды. Установите таймер режима «тушение» или «суп» на 45 минут.

Добавьте рис и обжаренный лук, посолите и поперчите по вкусу, незадолго до конца варки положите в кастрюльку мелко нарезанный укроп. К супу из креветок подайте поджаренные ржаные сухарики.

Суп из телятины с грибами

Телятина – 400 г, шампиньоны – 200 г, лук – 1 шт., морковь – 1 шт., картофель – 3–4 шт., бульон желтый – 1,5 л, масло растительное для обжаривания, соль – по вкусу, лавровый лист

Нашинкуйте лук, мелко порежьте грибы, нарежьте морковь соломкой. Установите таймер режима «выпечка» на 30 минут. Обжарьте лук, морковь и шампиньоны на растительном масле. Порежьте телятину на порционные кусочки, добавьте к овощам с грибами, перемешайте. После сигнала мультиварки добавьте средне порезанный картофель,

посолите, поперчите по вкусу, положите лавровый лист. Влейте бульон, варите в режиме «тушение» 40 минут. После сигнала дайте супу настояться 20 минут при закрытой крышке.

Уха праздничная

Белый бульон – 2 л, ерши – 500 г, стерлядь – 500 г, картофель – 4 шт., морковь – 1 шт., водка – 50 мл, лавровый лист, зелень, перец черный молотый, соль – по вкусу

Почистите и выпотрошите ершей, подготовьте и разделайте стерлядь.

Положите в кастрюльку мультиварки выпотрошенных ершей, голову, хвост и плавники судака, влейте бульон. Готовьте в режиме «тушение» или «суп» 20 минут. Мультиварку выключите. Слейте бульон в отдельную емкость, процедите. Нарежьте филе стерляди на порционные кусочки, морковь – соломкой, картофель – средними кусочками. Положите рыбу и овощи в кастрюльку мультиварки, залейте процеженным бульоном. Готовьте в режиме «тушение» 20 минут. После сигнала добавьте водку, лавровый лист, зелень, перец, соль, доведите уху до кипения, дайте постоять в режиме «подогрев» 25–30 минут.

Суп из кальмаров с белым вином

Кальмары – 500 г, рис дикий – 100 г, зеленый горошек – 200 г, бобы красные – 100 г, морковь – 200 г, брокколи – 200 г, лук репчатый – 1 головка, помидоры – 100 г, лимон – 1 шт., петрушка и сельдерей – по 1 пучку, перец красный молотый – 5 г, вино белое виноградное – 200 г, масло оливковое – 100 г

Обжарьте мелко нарезанный репчатый лук на оливковом масле в режиме «выпечка», добавьте нарезанного кусочками кальмара, предварительно замоченные красные бобы, измельченную зелень петрушки и сельдерея, нарезанную кружочками морковь, очищенную и нашинкованную брокколи, целый помидор, красный перец и соль.

Тушите овощную смесь в режиме «выпечка» 7 минут. Мультиварку выключите. Влейте в кастрюльку мультиварки 1,5 л воды, перемешайте овощи с кальмарами. Установите таймер режима «тушение» на 40 минут. После сигнала дайте постоять с закрытой крышкой 15 минут. Перед подачей на стол заправьте суп лимонным соком и белым вином.

Суп из телятины с взбитыми яйцами

Телятина – 400 г, лук – 1 шт., морковь – 1 шт., картофель – 3–4 шт., яйцо куриное – 2 шт., бульон красный – 1,5 л, масло растительное для обжаривания, соль – по вкусу, лавровый лист

Нашинкуйте лук, порежьте морковь соломкой. Установите таймер режима «выпечка» на 30 минут. Обжарьте лук и морковь на растительном масле. Порежьте телятину на порционные кусочки, перемешайте с луком и морковью. Дождитесь сигнала мультиварки, выключите с «подогрева». Добавьте картофель, посолите, поперчите по вкусу, положите лавровый лист. Налейте бульон, варите в режиме «тушение» 40 минут. Взбейте яйца и, непрерывно помешивая, влейте в суп за 5 минут до окончания работы программы.

Солянка

Сердце говяжье – 1 шт., сосиски копченые – 3 шт., колбаса докторская – 100 г, картофель – 2 шт., лук – 1 шт., морковь – 1 шт., огурец соленый – 2 шт., оливки без косточек – 1 банка, паста томатная – 1 ст. л., вода – 1,5 л, масло растительное для обжаривания, лимон – 1 шт., сметана – 2 ст. л., лавровый лист, специи – по вкусу, соль

Нашинкуйте лук и морковь, обжарьте на растительном масле в режиме «выпечка» 10 минут. Добавьте разведенную томатную пасту, перемешайте, тушите в режиме «выпечка» еще 5 минут. Выключите мультиварку.

Нарежьте сосиски кружочками, сердце и колбасу – небольшими брусками, картофель – кубиками, сложите в мультиварку, залейте горячей кипяченой водой до верхней отметки, посолите, поперчите по вкусу, прибавьте лавровый лист.

Готовьте в режиме «тушение» 1 час.

После завершения программы добавьте в солянку нарезанные кружочками соленые огурцы и оливки.

Дайте солянке настояться 5–10 минут в режиме «подогрев» или просто с закрытой крышкой.

Подайте со сметаной и кружочком лимона.

Солянка праздничная

Почки свиные вареные – 1 шт., говядина – 300 г, окорок копченый – 200 г, буженина – 150 г, картофель – 2 шт., лук – 1 шт., морковь – 1 шт., огурец соленый – 2 шт., оливки без косточек – 1 банка, паста томатная – 1 ст. л., вода – 1,5 л, масло растительное для обжаривания, лавровый лист, лимон – 1 шт., укроп, сметана – 2 ст. л., специи – по вкусу, соль

Нашинкуйте лук и морковь, обжарьте на растительном масле в режиме «выпечка» 15 минут.

Добавьте разведенную томатную пасту, перемешайте, тушите в режиме «выпечка» еще 2–3 минуты. Выключите мультиварку.

Добавьте говядину, залейте горячей кипяченой водой до отметки 1 л, готовьте в режиме «суп» или «тушение» 1 час.

После сигнала мультиварки достаньте мясо и порежьте на небольшие кусочки.

Нарежьте окорок, буженину и почку – небольшими брусками, картофель – кубиками, сложите в мультиварку, долейте горячей кипяченой воды до верхней отметки, посолите, поперчите по вкусу, прибавьте лавровый лист.

Готовьте в режиме «тушение» 1 час.

После завершения программы добавьте в солянку нарезанные кружочками соленые огурцы и оливки.

Дайте солянке настояться 5–10 минут в режиме «подогрев» или просто с закрытой крышкой.

Подайте со сметаной, веточкой укропа и кружочком лимона.

Солянка с языком

Сердце говяжье – 1 шт., язык говяжий – 1 шт., картофель – 2 шт., лук – 1 шт., морковь – 1 шт., огурец соленый – 2 шт., оливки без косточек – 1 банка, паста томатная – 1 ст. л., вода – 1,5 л, масло растительное для обжаривания, лимон – 1 шт., сметана – 2 ст. л., лавровый лист, специи – по вкусу, соль

Нашинкуйте лук и морковь, обжарьте на растительном масле в режиме «выпечка» 10 минут. Добавьте разведенную томатную пасту, перемешайте, тушите в режиме «выпечка» еще 5 минут. Выключите мультиварку.

Нарежьте сердце и язык небольшими брусками, картофель – кубиками, сложите в мультиварку, залейте горячей кипяченой водой до верхней отметки, посолите, поперчите по вкусу, прибавьте лавровый лист.

Готовьте в режиме «тушение» 1 час. После завершения программы добавьте в солянку нарезанные кружочками соленые огурцы и оливки. Дайте солянке настояться 5–10 минут в режиме «подогрев» или просто с закрытой крышкой. Подайте со сметаной и кружочком лимона.

Солянка с бужениной и ветчиной

Говядина – 200 г, свинина – 200 г, ветчина – 200 г, буженина – 150 г, сосиски копченые – 4 шт., картофель – 2 шт., лук – 1 шт., морковь – 1 шт., огурец соленый– 2 шт., оливки без косточек – 1 банка, паста томатная – 1 ст. л., вода – 1,5 л, масло растительное для обжаривания, лавровый лист, лимон – 1 шт., укроп, сметана – 2 ст. л., специи – по вкусу, соль

Нашинкуйте лук и морковь, обжарьте на растительном масле в режиме «выпечка» 15 минут.

Добавьте разведенную томатную пасту, перемешайте, тушите в режиме «выпечка» еще 2–3 минуты. Выключите мультиварку. Добавьте говядину и свинину, залейте горячей кипяченой водой до отметки 1 л, готовьте в режиме «суп» или «тушение» 1 час. После сигнала мультиварки достаньте мясо и порежьте на небольшие кусочки.

Нарежьте сосиски кружочками, ветчину и буженину небольшими брусками, картофель – кубиками, сложите в мультиварку, долейте горячей кипяченой воды до верхней отметки, посолите, поперчите по вкусу, прибавьте лавровый лист.

Готовьте в режиме «тушение» 1 час. После завершения программы добавьте в солянку нарезанные кружочками соленые огурцы и оливки. Дайте солянке настояться 5–10 минут в режиме «подогрев» или просто с закрытой крышкой. Подайте со сметаной, веточкой укропа и кружочком лимона.

Солянка с дымком

Свинина – 250 г, говядина – 250 г, сосиски копченые – 5 шт., картофель – 3 шт., лук – 1 шт., морковь – 1 шт., огурец маринованный – 3 шт., рассол – 100 мл, оливки без косточек – 1 банка, ароматизатор для блюд «Костровок» – 1–2 ч. л., паста томатная – 1 ст. л., вода – 1,5 л, масло растительное для обжаривания, мука – 1 ст. л., лавровый лист, укроп, лимон – 1 шт., сметана, приправы – по вкусу, соль

Уложите в чашу мультиварки промытую свинину и говядину, залейте 1 л холодной воды, готовьте в режиме «суп» или «тушение» 1 час. После сигнала мультиварки достаньте мясо, слейте бульон в отдельную емкость.

Нашинкуйте лук и морковь, обжарьте на растительном масле в режиме «выпечка» 10 минут. Добавьте муки и обжарьте с луком и морковью в режиме «выпечка» еще 2–3 минуты.

Прибавьте разведенную томатную пасту, перемешайте с овощами, тушите в режиме «выпечка» еще 2–3 минуты. Выключите мультиварку.

Нарежьте мясо небольшими брусками, сосиски – кружочками, картофель – кубиками, сложите в мультиварку, залейте оставшимся бульоном, долейте горячей кипяченой воды до верхней отметки, посолите, поперчите по вкусу, прибавьте лавровый лист и ароматизатор «Костровок».

Готовьте в режиме «тушение» 1 час. После завершения программы добавьте в солянку нарезанные кружочками соленые огурцы и оливки, влейте огуречный рассол. Готовьте в режиме «тушение» 10 минут. Дайте солянке настояться 5–10 минут в режиме «подогрев» или просто с закрытой крышкой. Подайте со сметаной, веточкой укропа и кружочком лимона.

Солянка «Особая»

Мясо копченое – 200 г, колбаса вареная – 200 г, сосиски копченые – 5 шт., картофель – 2 шт., лук – 1 шт., морковь – 1 шт., огурец маринованный – 2 шт., рассол – 100 мл, оливки без косточек – 1 банка, паста томатная – 1 ст. л., вода – 1,5 л, масло растительное для обжаривания, мука – 1 ст. л., лавровый лист, укроп, лимон – 1 шт., сметана – 2 ст. л., приправы – по вкусу, соль

Нашинкуйте лук и морковь, обжарьте на растительном масле в режиме «выпечка» 10 минут. Добавьте муки и обжарьте с луком и морковью в режиме «выпечка» еще 2–3 минуты.

Прибавьте разведенную томатную пасту, перемешайте с овощами, тушите в режиме «выпечка» еще 2–3 минуты. Выключите мультиварку.

Нарежьте копчености и колбасу небольшими брусками, картофель – кубиками, сложите в мультиварку, долейте горячей кипяченой воды до верхней отметки, посолите, поперчите по вкусу, прибавьте лавровый лист.

Готовьте в режиме «тушение» 1 час. После завершения программы добавьте в солянку нарезанные кружочками соленые огурцы и оливки, влейте огуречный рассол.

Готовьте в режиме «тушение» 10 минут. Дайте солянке настояться 5–10 минуты в режиме «подогрев» или просто с закрытой крышкой. Подайте со сметаной, веточкой укропа и кружочком лимона.

Солянка «Ресторанная»

Почки свиные вареные – 1 шт., говядина – 200 г, кости говяжьи – 150 г, сосиски копченые – 1 шт., ветчина – 100 г, картофель – 2 шт., лук – 1 шт., морковь – 1 шт., огурец соленый – 2 шт., оливки без косточек – 1 банка, паста томатная – 1 ст. л., вода – 1,5 л, масло растительное для обжаривания, лавровый лист, лимон – 1 шт., укроп, сметана – 2 ст. л., специи – по вкусу, соль

Нашинкуйте лук и морковь, обжарьте на растительном масле в режиме «выпечка» 15 минут. Добавьте разведенную томатную пасту, перемешайте, тушите в режиме «выпечка» еще 2–3 минуты. Выключите мультиварку. Добавьте говядину, залейте горячей кипяченой водой до отметки 1 л, готовьте в режиме «суп» или «тушение» 1 час. После сигнала мультиварки достаньте мясо и кости. Кости уберите, мясо порежьте.

Нарежьте сосиски кружочками, ветчину и почку – небольшими брусками, картофель – кубиками, сложите в мультиварку, долейте горячей кипяченой воды до верхней отметки, посолите, поперчите по вкусу, прибавьте лавровый лист и ароматизатор «Костровок».

Готовьте в режиме «тушение» 1 час.

После завершения программы добавьте в солянку нарезанные кружочками соленые огурцы и оливки. Дайте солянке настояться 5–10 минут в режиме «подогрев» или просто с закрытой крышкой.

Подайте со сметаной, веточкой укропа и кружочком лимона.

Рассольник любительский

Куриный потрох – 2 шт., картофель – 3–4 шт., лук – 1 шт., морковь – 1 шт., огурцы соленые – 3 шт., рассол огуречный – 150 г, рис – 1 мерочный стакан от мультиварки, вода – 1,5 л, лавровый лист, сметана, соль, перец, приправы, зелень – по вкусу

Тщательно промойте куриные потроха, высушите, нарежьте кусочками и обжарьте в режиме «тушение» 7–8 минут. Мультиварку выключите. Нашинкуйте лук и морковь, прибавьте к потрошкам и обжарьте на растительном масле в режиме «выпечка» 10 минут. Мультиварку выключите.

Нарежьте кубиками соленые или маринованные огурцы, добавьте к потрошкам с овощами и готовьте в режиме «выпечка» 2–3 минуты. Мультиварку выключите.

Нарежьте картофель кубиками, промойте рис в теплой воде, положите картофель и крупу в мультиварку. Долейте воды и огуречного рассола до верхней отметки, посолите, поперчите по вкусу, добавьте специи, готовьте в режиме «тушение» или «суп» 1 час. За 5–7 минут до окончания работы программы добавьте зелень. Дайте рассольнику настояться при закрытой крышке 10–15 минут. Подайте рассольник со сметаной.

Рождественский рассольник

Гусь жареный – 300 г, почки говяжьи отварные – 300 г, картофель – 3–4 шт., лук – 1 шт., морковь – 1 шт., огурцы соленые – 4 шт., рис – 1 мерочный стакан от мультиварки, вода – 1,5 л, масло растительное для обжаривания, лавровый лист, приправы – по вкусу, зелень, перец, соль – по вкусу

Уложите в мультиварку примерно одинаково нарезанные кусочки гусятины и почек, посолите, поперчите по вкусу и обжарьте на растительном масле в режиме «варка на пару» или «тушение» 7–8 минут.

Нашинкуйте лук, натрите морковь на терке, прибавьте к почкам и гусятине, обжарьте на растительном масле в режиме «выпечка» 10 минут.

Нарежьте кубиками соленые или маринованные огурцы, добавьте к мясу с овощами и готовьте в режиме «выпечка» 2–3 минуты. Мультиварку выключите.

Нарежьте картофель кубиками, промойте рис в теплой воде, положите картофель и крупу в мультиварку. Долейте воды до верхней отметки, посолите, поперчите по вкусу, добавьте специи, готовьте в режиме «тушение» или «суп» 1 час. За 5–7 минут до окончания работы программы добавьте зелень. Дайте рассольнику настояться при закрытой крышке 10–15 минут. Подайте рассольник со сметаной.

Рассольник с курицей-гриль

Курица-гриль – 400 г, картофель – 2 шт., лук – 1 шт., морковь – 1 шт., огурец маринованный – 2 шт., рассол – 100 мл, оливки без косточек – 1 банка, паста томатная – 1 ст. л., рис – 1 мерочный стакан от мультиварки, вода – 1,5 л, масло растительное для обжаривания, мука – 1 ст. л., лавровый лист, укроп, лимон – 1 шт., сметана – 2 ст. л., приправы – по вкусу, соль – по вкусу

Нашинкуйте лук и морковь, обжарьте на растительном масле в режиме «выпечка» 10 минут. Добавьте муки и обжарьте с луком и морковью в режиме «выпечка» еще 2–3 минуты.

Прибавьте разведенную томатную пасту, перемешайте с овощами, тушите в режиме «выпечка» еще 2–3 минуты. Выключите мультиварку.

Нарежьте копченую курицу небольшими кусочками, картофель – кубиками. Промойте рис в теплой воде, положите курицу, картофель и крупу в мультиварку.

Долейте горячей кипяченой воды до верхней отметки, посолите, поперчите по вкусу, прибавьте лавровый лист. Готовьте в режиме «тушение» 1 час.

После завершения программы добавьте в солянку нарезанные кружочками соленые огурцы и оливки, влейте огуречный рассол. Готовьте в режиме «тушение» 10 минут. Дайте солянке настояться 5–10 минуты в режиме «подогрев» или просто с закрытой крышкой. Подайте со сметаной, веточкой укропа и кружочком лимона.

Рассольник с индейкой

Индейка запеченная – 3–4 порционных кусочка, гусь запеченный – 3–4 порционных кусочка, почки говяжьи отварные – 300 г, картофель – 3–4 шт., лук – 1 шт., морковь – 1 шт., огурцы соленые – 4 шт., рис – 1 мерочный стакан от мультиварки, вода – 1,5 л, масло растительное для обжаривания, лавровый лист, приправы – по вкусу, зелень, перец, соль – по вкусу

Уложите в мультиварку примерно одинаково нарезанные кусочки индейки, гуся и почек, посолите, поперчите по вкусу и обжарьте на растительном масле в режиме «варка на пару» или «тушение» 7–8 минут.

Нашинкуйте лук, натрите морковь на терке, прибавьте к почкам и гусятине, обжарьте на растительном масле в режиме «выпечка» 10 минут.

Нарежьте кубиками соленые или маринованные огурцы, добавьте к мясу с овощами и готовьте в режиме «выпечка» 2–3 минуты. Мультиварку выключите.

Нарежьте картофель кубиками, промойте рис в теплой воде, положите картофель и крупу в мультиварку. Долейте воды до верхней отметки, посолите, поперчите по вкусу, добавьте специи, готовьте в режиме «тушение» или «суп» 1 час. За 5–7 минут до окончания работы программы добавьте зелень. Дайте рассольнику настояться при закрытой крышке 10–15 минут. Подайте рассольник со сметаной.

Рассольник с шампиньонами

Шампиньоны свежие – 200 г, картофель – 3–4 шт., лук – 1 шт., морковь – 1 шт., огурцы соленые – 4 шт., рис – 1 мерочный стакан от мультиварки, вода – 1,5 л, масло растительное для обжаривания, лавровый лист, перец, приправы – по вкусу, зелень, соль – по вкусу

Нашинкуйте лук и морковь, установите таймер на 25 минут и обжарьте на растительном масле в режиме «выпечка» при закрытой крышке. Пока овощи готовятся, промойте шампиньоны, просушите и нарежьте кусочками.

За 15 минут до окончания работы программы добавьте грибы к овощам, перемешайте и дождитесь завершения работы программы. Мультиварку выключите.

Нарежьте кубиками соленые огурцы, добавьте к грибам с овощами и готовьте в режиме «выпечка» 2–3 минуты. Мультиварку выключите. Нарежьте картофель кубиками, промойте рис в теплой воде, положите картофель и крупу в мультиварку. Долейте воды до верхней отметки, посолите, поперчите по вкусу, добавьте специи, готовьте в режиме «тушение» или «суп» 1 час. За 5–7 минут до окончания работы программы добавьте зелень. Дайте рассольнику настояться при закрытой крышке 10–15 минут.

Рассольник с опятами

Опята маринованные – 1 банка, картофель – 3–4 шт., лук – 1 шт., морковь – 1 шт., огурцы соленые – 4 шт., рис – 1 мерочный стакан от мультиварки, вода – 1,5 л, масло растительное для обжаривания, лавровый лист, перец, приправы – по вкусу, зелень, соль – по вкусу

Нашинкуйте лук и морковь, установите таймер на 15 минут и обжарьте на растительном масле в режиме «выпечка» при закрытой крышке.

Дождитесь завершения работы программы. Мультиварку выключите. Нарежьте кубиками соленые огурцы, добавьте к овощам и готовьте в режиме «выпечка» 2–3 минуты. Мультиварку выключите. Нарежьте картофель кубиками, промойте рис в теплой воде, положите картофель и крупу в мультиварку. Долейте воды до верхней отметки, посолите, поперчите по вкусу, добавьте специи, готовьте в режиме «тушение» или «суп» 1 час. За 10 минут до окончания работы программы откиньте опята на дуршлаг, дайте стечь маринаду. Положите в мультиварку зелень и грибы. Дайте рассольнику настояться при закрытой крышке 10–15 минут.

Рассольник грибной

Шампиньоны маринованные – 1/2 банки, опята маринованные – 1/2 банки, картофель – 3–4 шт., лук – 1 шт., морковь – 1 шт., огурцы маринованные – 4 шт., рис – 1 мерочный стакан от мультиварки, вода – 1,5 л, масло растительное для обжаривания, лавровый лист, перец, приправы – по вкусу, зелень, соль – по вкусу

Нашинкуйте лук и морковь, установите таймер на 25 минут и обжарьте на растительном масле в режиме «выпечка» при закрытой крышке. Дождитесь завершения работы программы. Мультиварку выключите. Нарежьте кубиками маринованные огурцы, добавьте к овощам и готовьте в режиме «выпечка» 2–3 минуты. Мультиварку выключите. Нарежьте картофель кубиками, промойте рис в теплой воде, положите картофель и крупу в мультиварку. Долейте воды до верхней отметки, посолите, поперчите по вкусу, добавьте специи, готовьте в режиме «тушение» или «суп» 1 час. За 5–7 минут до окончания работы программы добавьте зелень и порезанные на кусочки маринованные шампиньоны. Дайте рассольнику настояться при закрытой крышке 10–15 минут.

Суп из сардин

Сардины – 400 г, лук репчатый – 1 головка, масло оливковое – 30 г, мука – 50 г, лимон – 1 шт., чабрец и укроп – 1 пучок, лавровый лист – 2 шт., чеснок – 1 зубчик, гвоздика – 4 шт., перец кайенский – 10 г, имбирь – 5 г, соль – по вкусу

Сложите в полотняный мешочек чеснок, гвоздику, имбирь, лук, зелень и лавровый лист, положите в кастрюльку мультиварки, залейте 1,5 л воды. Установите таймер режима «тушение» или «суп» на 30 минут.

Через 15 минут положите в кастрюлю нарезанную кусками подготовленную рыбу, посолите и поперчите по вкусу и варите до сигнала. Выньте полотняный мешочек с луком и зеленью, дайте супу постоять 5 минут и достаньте рыбу из отвара. Отделите рыбную мякоть от костей, измельчите и опять положите ее в бульон. Разведите муку в миске и влейте смесь в кастрюльку. Перед подачей на стол заправьте суп лимонным соком и оливковым маслом.

Суп с кальмаром и креветками

Филе кальмара – 500 г, креветки – 200 г, фасоль лимская – 100 г, горох – 100 г, помидоры – 100 г, чеснок – 1/2 головки, лук зеленый – 100 г, перец красный молотый – 10 г, тмин молотый – 20 г, укроп и петрушка – по 1 пучку, соль по – вкусу

Положите в кастрюльку мультиварки замоченные накануне горох и фасоль, залейте 1,5 л воды. Установите таймер режима «тушение» или «суп» на 1 час 20 минут. За 15 минут до окончания работы программы положите в кастрюльку очищенные и мелко нарезанные креветки вместе с филе кальмара, нарезанного кубиками, нарезанные дольками помидоры, чеснок, зелень. Добавьте тмин, посолите и поперчите по вкусу.

После сигнала дайте постоять с закрытой крышкой 10–15 минут. Перед подачей на стол добавьте в суп мелко нарезанный зеленый лук.

Окрошка с томатным соком

Язык отварной – 250 г, томатный сок – 2 л, огурцы – 2–3 шт., яйца – 2–3 шт., лук зеленый – 150 г, петрушка и укроп – 1 пучок, горчица острая – 10 г, соль и перец по вкусу

Отварное мясо и огурцы нарежьте кубиками, яйца – кружочками. Мелко нарежьте зеленый лук, петрушку и укроп. Разложите в тарелки нарезанные мясо, огурцы и яйца, залейте томатным соком и посыпьте зеленью. Подавайте окрошку охлажденной.

Суп из говядины с орехами

Говядина – 500 г, орехи грецкие очищенные – 1 стакан, мука рисовая – 40 г, перец ямайский – 10 г, чеснок – 1/2 головки, лимонный сок – из 1 лимона, петрушка и укроп – по 1 пучку, соль – по вкусу

Помойте говядину, нарежьте мелкими порционными кусочками, уложите в кастрюльку мультиварки, залейте 2 л воды, посолите. Установите таймер режима «тушение» или «суп» на 1 час. Пассеруйте муку, разведите небольшим количеством говяжьего бульона, добавьте орехи, растолченные вместе с чесноком, и перец. Добавьте в бульон за 5–7 минут до окончания работы программы, тщательно перемешайте.

Перед подачей на стол заправьте суп лимонным соком и украсьте мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Суп из баранины с фасолью и яблоками

Баранина – 500 г, картофель – 500 г, фасоль белая – 250 г, лук репчатый – 2 головки, яблоки – 100 г, масло топленое – 50 г, перец черный горошком – 10 г, соус соевый – 50 г, укроп и петрушка – 1 пучок, соль – по вкусу

Нашинкуйте лук, установите таймер на 15 минут и обжарьте на растительном масле в режиме «выпечка» при закрытой крышке. Дождитесь завершения работы программы. Мультиварку выключите. Переложите лук в отдельную посуду.

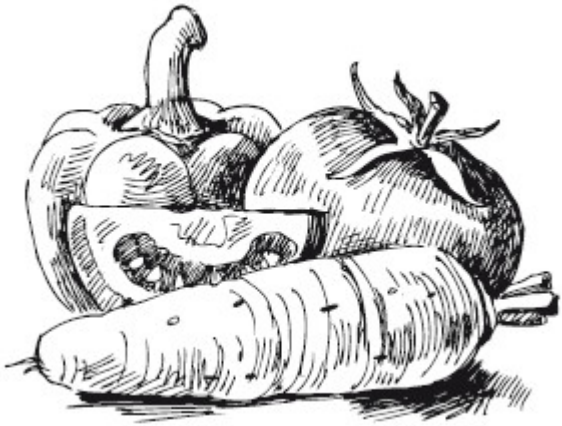
Подготовленную баранину нарежьте или нарубите на кусочки весом 30–40 г, положите в кастрюльку мультиварки, залейте водой до верхней отметки, посолите и варите в режиме «тушение» или «суп» 1 час 15 минут.

После сигнала бульон слейте и процедите. Отделите мелкие косточки у сваренных кусочков баранины. Положите в мультиварку предварительно замоченную фасоль, залейте процеженным бульоном, установите таймер режима «тушение» или «суп» на 1 час 15 минут.

За 25 минут до окончания работы программы добавьте поджаренный на масле лук, нарезанный картофель и яблоки, соус, посолите и поперчите по вкусу.

После сигнала дайте супу постоять с закрытой крышкой 15 минут. Перед подачей на стол посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Салаты и закуски



Салат из индейки с оливами

Индейка – 120 г, оливки зеленые – 10 г, горошек зеленый – 20 г, салат эндивий – 15 г, соус соевый – 30 г, яйцо – ½ шт., огурцы или помидоры – 25 г, укроп – 10 г, соль

Нарежьте мелкими ломтиками мякоть отваренной в мультиварке в режиме «тушение» птицы и овощи. Тщательно перемешайте, посолите по вкусу и заправьте соевым соусом.

Украсьте готовый салат частью мякоти птицы, нарезанной тонкими продолговатыми кусочками, сваренным вкрутую рубленным яйцом и мелко нарезанной зеленью укропа.

Паштет из говяжьей печени

Печень говяжья – 700 г, масло сливочное – 100 г, лук репчатый – 200 г, яйцо – 1 шт., морковь – 300 г, масло растительное – 50 г, соль

Мелко нарежьте морковь и лук, обжарьте их на растительном масле в мультиварке в режиме «выпечка» вместе с мелко нарезанной печенью.

Дайте остыть и дважды пропустите смесь через мясорубку с частой решеткой (или протрите через сито).

Добавьте размягченное сливочное масло, посолите и тщательно перемешайте.

Готовый паштет сформуйте в виде батона (рулета), посыпьте рубленным яйцом.

Салат с дичью

Дичь – 250 г, огурцы – 50 г, помидоры – 50 г, сельдерей – 30 г, фасоль стручковая – 50 г, морковь – 50 г, зеленый горошек – 50 г, спаржа – 30 г, цикорий салатный – 20 г, салатная заправка – 100 г, укроп и петрушка – 1 пучок, перец красный (молотый) – 10 г, соль

Отваренную в мультиварке в режиме «тушение» дичь (фазан, куропатка, перепелка) нарежьте тонкими продолговатыми ломтиками, вареную морковь – кружочками, вареную спаржу и стручки зеленой фасоли – дольками по 2–3 см.

Цикорий салатный нарежьте тонкой соломкой, свежие помидоры и огурцы – кружками, добавьте зеленый горошек, посолите и поперчите по вкусу.

В центр салатницы положите мелко нарезанный цикорий, на него горкой – ломтики дичи, а вокруг дичи уложите овощи, не перемешивая их.

Перед подачей на стол полейте салатной заправкой (или же подавайте ее отдельно), посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Салат из курицы с ананасами

Курица – 200 г, ананасы – 200 г, яблоки – 100 г, салатная заправка – 100 г, лимонный сок – 20 г, перец красный молотый – 10 г, соль

Отваренную в мультиварке в режиме «тушение» курицу нарежьте ломтиками, яблоки и ананасы очистите и нарежьте кубиками.

Смешайте курицу с нарезанными яблоками и ананасами, сбрызните лимонным соком, посолите и поперчите по вкусу, дайте постоять ½ часа. Перед подачей на стол полейте салатной заправкой и украсьте салат ломтиками ананасов.

Салат венский

Язык говяжий отварной – 100 г, спаржа отварная – 100 г, горошек зеленый консервированный – 50 г, укроп – 20 г, заправка салатная – 50 г, перец красный молотый – 10 г, соль

Отварной язык нарежьте кубиками, добавьте нарезанную кусочками отварную спаржу, зеленый горошек, мелко нарезанную зелень укропа и тщательно перемешайте, посолите и поперчите по вкусу.

Выложите в салатницу, полейте салатной заправкой, украсьте зеленым горошком и зеленью укропа.

Салат из раковых шеек

Раковые шейки – 200 г, яйца – 2 шт., цикорий салатный – 100 г, помидоры – 100 г, артишоки – 100 г, горошек зеленый – 50 г, морковь – 50 г, оливки зеленые – 50 г, заправка салатная – 100 г, соль

Сложите очищенные раковые шейки и клешни в стеклянную или керамическую посуду, полейте салатной заправкой и дайте постоять несколько минут.

Нарежьте овощи кубиками, уложите горкой в салатницу и добавьте салатной заправки, посолите по вкусу.

Мясо раков выложите горкой сверху овощей. Вокруг уложите кружки яиц, отваренной в мультиварке моркови, отваренных артишоков, зеленый горошек, помидоры и цикорий салатный.

Гарнир полейте салатной заправкой, затем украсьте салат зелеными оливками и мелко рубленным яйцом.

Салат из индейки со стручковой фасолью

Индейка – 200 г, огурцы – 100 г, помидоры – 50 г, фасоль зеленая стручковая – 50 г, горошек зеленый консервированный – 50 г, яйца – 1 шт., перец желтый – 50 г, укроп – 10 г, заправка салатная – 100 г, перец красный молотый – 10 г, соль

Мясо отваренной в мультиварке в режиме «тушение» индейки нарежьте тонкими ломтиками, огурцы и помидоры – тонкими кружочками.

Отварную фасоль нарежьте дольками по 2–3 см, перец – соломкой, посолите и поперчите по вкусу. Часть подготовленных овощей и зелень укропа уложите горкой в салатницу и полейте салатной заправкой. Уложите сверху ломтики птицы, остальные овощи и нарезанные кружочками вареные яйца положите вокруг горки.

Кальмары с морковью

Кальмар – 150 г, морковь – 100 г, заправка салатная – 50 г, чеснок – 2 дольки, соль

Помойте, очистите и натрите на мелкой терке морковь, затем переложите в мультиварку и тушите 10 минут в режиме «тушение».

Дайте остыть, добавьте нарезанное кубиками мясо кальмара, толченый чеснок и разотрите до образования однородной массы.

Выложите в салатницу, посолите по вкусу, полейте салатной заправкой, украсьте кружочками вареной моркови.

Салат с кальмарами

Кальмары – 100 г, помидоры – 50 г, морковь (сырая) – 50 г, горошек зеленый консервированный – 50 г, масло оливковое – 20 г, сок лимонный – 20 г, заправка салатная – 50 г, укроп и петрушка – 1 пучок, соль

Опустите тушку кальмара в кипяток на 2–3 минуты, почистите, помойте, проварите 10 минут в мультиварке в режиме «тушение» в слегка подсоленной воде 5–7 минут.

Дайте остыть, не вынимая из отвара, нарежьте кубиками. Морковь натрите на крупной терке, мелко порежьте помидоры.

Смешайте морковь, помидоры, зеленый горошек с кальмаром, посолите по вкусу, полейте лимонным соком, заправьте оливковым маслом и салатной заправкой.

Перед подачей на стол посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа, украсьте кружочками вареных яиц.

Кальмары с капустой и водорослями

Кальмар – 150 г, кольраби – 100 г, ламинария консервированная – 100 г, салатная заправка – 50 г, яйца – 2 шт., лук репчатый – 50 г, перец красный (молотый) – 5 г, укроп свежий – 1 пучок, соль

Отварите кальмара в мультиварке в режиме «тушение» в течение 20 минут.

Натрите капусту на мелкой терке, измельчите мясо кальмара и соедините с мелко нарезанными яйцами, репчатым луком.

Добавьте мелко нарезанные водоросли, перемешайте ингредиенты, посолите и поперчите по вкусу, выложите горкой в салатницу и полейте салатной заправкой.

Перед подачей на стол посыпьте мелко нарезанной зеленью укропа, украсьте кружочками вареных яиц.

Креветки под коричневым соусом

Креветки вареные – 200 г, яйца – 2 шт., лук зеленый – 50 г, масло оливковое – 10 г, сок лимонный – 5 г, соус соевый – 50 г, имбирь – 5 г, вино белое – 20 г, перец красный молотый – 5 г, соль

Очистите креветки от панциря и нарежьте мелкими кусочками. Мелко порежьте вареные яйца и зеленый лук, смешайте с креветками, поперчите по вкусу, уложите горкой в салатницу.

Для соуса тщательно перемешивайте лимонный сок и соль до полного растворения, осторожно помешивая, добавьте оливковое масло и имбирь. Сбрызните салат белым вином.

Отдельно подайте соевый соус.

Салат крабовый

Мякоть крабов – 150 г, огурцы – 1 шт., сок лимонный – 20 г, масло льняное – 50 г, укроп свежий – 1 пучок, соль

Порежьте огурец тонкими кружочками, уложите в стеклянную посуду и смешайте с отваренными в мультиварке в режиме «тушение» крабами.

Для соуса тщательно перемешайте лимонный сок и соль до полного растворения, осторожно помешивая, добавьте льняное масло.

Перед подачей на стол заправьте салат лимонным соусом, посыпьте мелко нарезанной зеленью укропа.

Салат с креветками

Мякоть креветок – 200 г, горошек зеленый консервированный – 100 г, помидоры – 100 г, побеги папоротника – 50 г, лук зеленый (перо) – 50 г, укроп – 10 г, морковь вареная – 2 шт, заправка салатная – 150 г, соль

Креветки отварите в мультиварке в режиме «тушение» в кипящей подсоленной воде 10 минут, дайте остыть в отваре, очистите от панциря, разомните вилкой.

Мелко нарежьте предварительно отваренную в мультиварке морковь, помидоры и зелень, смешайте с креветками и добавьте зеленый горошек.

Тщательно перемешайте, посолите по вкусу и полейте салатной заправкой.

Перед подачей на стол посыпьте мелко нарезанной зеленью укропа, украсьте мелко нарезанным вареным яйцом и кружочками отваренной моркови.

Салат из мидий

Мидии – 200 г, яйца – 2 шт., рис вареный – 100 г, лук зеленый – 50 г, морковь – 1–2 шт., корень сельдерея – 30 г, заправка салатная – 50 г, соль

Подготовленные для салата мидии залейте небольшим количеством холодной воды, добавьте коренья (морковь, сельдерей), подходящие специи и припускайте в мультиварке 30 минут в режиме «тушение» под закрытой крышкой.

Дайте остыть, нарежьте тонкими ломтиками.

Смешайте с нарезанными вареными яйцами, рисом, зеленым луком, посолите по вкусу и полейте салатной заправкой.

Выложите в салатницу, украсьте салат целыми вареными мидиями, яйцами и мелко нарезанным зеленым луком.

Устрицы

Устрицы – 10 шт., лимон – 1 шт., пищевой лед, соль

Раковины свежих устриц опустите в холодную воду (пригодны только устрицы в плотно закрытых раковинах) и тщательно промойте с помощью щетки, меняя при этом воду несколько раз.

Откройте створки раковин ножом с коротким лезвием, начиная с толстой части раковины (замка).

Отделите плоскую часть раковины, а устрицу в глубокой створке раковины несколько раз облейте холодной подсоленной водой или опустите в холодную воду с пищевым льдом и солью.

Устрицы в раковинах (можно полностью освобождать их от раковин, подрезая места соединения) поместите на блюдо с мелко наколотым пищевым льдом, покрытым салфеткой.

Дольки лимона подайте отдельно.

Салат из трески

Филе трески – 200 г, лук репчатый – 50 г, морковь – 50 г, рис – 50 г, яйца – 1 шт., салатная заправка – 100 г, перец красный молотый – 10 г, укроп и петрушка – 1 пучок, соль

Филе трески отварите в мультиварке в режиме «тушение» в подсоленной воде вместе с луком и морковью.

Дайте остыть, удалите косточки и нарежьте. Рис помойте и оттварите в мультиварке в режиме «рис», откиньте на дуршлаг и промойте.

Мелко нарежьте яйцо и лук, смешайте с треской, посолите и поперчите по вкусу.

Перед подачей на стол полейте салатной заправкой, посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Закуска из лосося

Лососина – 300 г, эндивий – 50 г, петрушка – 50 г, салатная заправка – 50 г, соль

Свежую сырую лососину (филе с кожей) нарежьте на порционные куски и сварите в мультиварке в режиме «тушение» 20 минут.

Дайте остыть в отваре. Перед подачей на стол удалите кожу, посолите по вкусу.

Рекомендуется подавать с подходящим гарниром – зеленым горошком, стручками зеленой фасоли, помидорами, отварной спаржей, бататом.

Украсьте рыбу листьями эндивия и веточками петрушки. Салатную заправку подайте отдельно.

Салат пикантный из тыквы

Тыква столовая – 500 г, огурцы – 100 г, лук репчатый – 80 г, тмин – 10 г, помидоры – 100 г, масло растительное – 100 г, сок лимонный из 2-х лимонов, перец кайенский – 5 г, соль

Нарежьте тыкву кубиками и отварите в мультиварке в режиме «тушение» в небольшом количестве подсоленной воды.

Нарежьте огурцы кубиками, а помидоры – дольками, мелко порежьте или натрите на терке репчатый лук.

Подготовленные овощи перемешайте, посолите по вкусу, заправьте лимонным соком и растительным маслом.

Перец и тмин рекомендуется добавлять непосредственно перед подачей на стол.

Лососина в остром соусе

Лососина – 250 г, яйца – 3 шт., лук-шалот – 1 шт., укроп – 1 пучок Для соуса: Лимонный сок – из 2-х лимонов, масло льняное – 2 ст. л., горчица – 1 ст. л., перец кайенский – 5 г, соль

Нарежьте филе лосося тонкими порционными ломтиками, уложите в мультиварку и подержите 20 минут в режиме «на пару». Мелко порежьте лук-шалот и зелень укропа, перемешайте и разложите в четыре тарелки.

Положите сверху порционные ломтики лососины, полейте соусом и подайте горячую закуску к столу.

Для приготовления острого соуса смешайте желтки и горчицу в подходящей стеклянной или керамической посуде, добавьте соль и перец по вкусу, взбивайте до получения однородной массы, осторожно подмешивая льняное масло.

Салат из кролика

Мясо кролика – 200 г, огурцы соленые – 100 г, яблоки – 100 г, лук репчатый – 1 головка, эскариоль – 50 г, масло оливковое – 50 г, горчица – 20 г, перец красный молотый – 10 г, укроп и петрушка – 1 пучок, сахар – 5 г, соль

Мелко нарежьте отваренное в мультиварке в режиме «тушение» мясо кролика, соленые огурцы, салат, лук и яблоки, перемешайте, заправьте маслом, сахаром, перцем, горчицей и солью.

Уложите все это в салатницу. Перед подачей на стол посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Салат из индейки со спаржей

Филе индейки – 100 г, спаржа – 100 г, горошек зеленый консервированный – 50 г, укроп и петрушка – 1 пучок, майонез легкий – 100 г, соль

Тщательно перемешайте нарезанную кусочками тушеную в мультиварке в режиме «плов» спаржу, мелко нарезанное вареное в режиме «тушение» мясо, добавьте зеленый горошек.

Посолите по вкусу, заправьте салат майонезом. Перед подачей на стол посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Салат с чесноком из сыра и яиц

Сыр «Гауда» – 200 г, яйца – 5 шт., лук зеленый – 50 г, чеснок – 4–5 зубчиков, майонез легкий – 100 г, соль

Порежьте кубиками сыр и вареные яйца, добавьте мелко нарезанные лук и чеснок, хорошо перемешайте, посолите по вкусу. Заправьте салат легким майонезом и дайте постоять в холодном месте 30–40 минут.

Салат с дичью и шампиньонами

Филе фазана – 200 г, картофель – 100 г, морковь – 100 г, лук репчатый – 1 головка, шампиньоны маринованные – 100 г, горошек зеленый консервированный – 50 г, укроп и петрушка – 1 пучок, майонез легкий – 100 г, соль

Нарежьте небольшими кубиками вареные в мультиварке и очищенные картофель и морковь, добавьте мелко нарезанное вареное в режиме «тушение» мясо, зеленый горошек и маринованные шампиньоны. Можно использовать и вареные.

Посолите по вкусу, заправьте салат майонезом, перед подачей на стол посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Салат с сельдью и горчицей

Сельдь – 200 г, свекла – 100 г, картофель – 100 г, яблоки – 50 г, яйца – 3 шт., горчица – 10 г, сок лимонный из 1 лимона, майонез – 100 г

Очистите сельдь, нарежьте небольшими кусочками. Мелко нарежьте маринованную свеклу, вареный в мультиварке картофель, свежие яблоки, белки сваренных вкрутую яиц, смешайте с сельдью.

Желтки яиц разотрите с небольшим количеством майонеза, добавьте лимонный сок, горчицу – по вкусу, тщательно перемешайте. Перед подачей на стол полейте салат майонезом, не перемешивая его.

Яйца, фаршированные сыром

Яйца – 5 шт., сыр «Эмменталер» – 200 г, масло сливочное – 20 г, укроп и петрушка – 1 пучок, майонез – 100 г, соль

Вареные крутые яйца очистите, разрежьте вдоль, выньте желтки.

Разомните желтки вилкой, смешайте с размягченным сливочным маслом и натертым на терке сыром, посолите по вкусу, добавьте немного майонеза и нафаршируйте яйца полученной смесью.

Оставшийся натертый сыр заправьте майонезом, переложите в салатницу, а фаршированные яйца уложите сверху. Перед подачей на стол посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Салат из морского гребешка

Мясо морского гребешка – 200 г, сыр «Эдамер» – 100 г, картофель – 100 г, яйца – 2 шт., горошек зеленый консервированный – 50 г, перец кайенский – 5 г, майонез легкий – 150 г, укроп и петрушка – 1 пучок, соль

Мелко порежьте отварное мясо морского гребешка, отваренное в мультиварке в режиме «тушение» картофель и яйца. Добавьте зеленый горошек, натертый на терке сыр, перемешайте, посолите и поперчите по вкусу. Заправьте салат легким майонезом, перед подачей на стол посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Швейцарский сыр с дичью и вином

Фазан – 1 шт., сыр швейцарский – 500 г, масло сливочное – 200 г, вино белое (виноградное) – 100 г, перец красный молотый – 10 г, соль

Охладите отваренного в мультиварке в режиме «тушение» до полной готовности фазана, снимите мясо с костей, пропустите через мясорубку с мелкой решеткой.

Добавьте 100 г сливочного масла и протрите через сито, затем переложите фарш в миску и взбивайте ложкой на льду, постепенно добавляя тертый сыр, оставшееся размягченное масло, перец, соль и вино.

Взбивайте массу до тех пор, пока она не побелеет и не станет пышной. Готовый сыр переложите на блюдо, придайте ему форму конуса и охладите на льду.

Салат с олениной

Мясо оленя – 200 г, морковь – 100 г, лук репчатый – 2 головки, чеснок – 3–4 зубчика, перец красный молотый – 10 г, масло оливковое – 50 г, соль

Нарежьте соломкой сырую морковь, бланшируйте ее в мильтиварке в режиме «на пару» 5 минут, откиньте на дуршлаг.

Нарежьте мясо (тоньше, чем для бефстроганов), обжарьте в мультиварке в режиме «выпечка» в оливковом масле 15 минут, припустите до готовности в небольшом количестве воды.

Пассируйте мелко нарезанный репчатый лук. Перемешайте ингредиенты, добавьте мелко нарубленный чеснок, красный молотый перец, посолите по вкусу. Перед подачей на стол салат хорошо прогрейте в мультиварке в режиме «подогрев».

Салат по-латышски

Филе трески – 100 г, сельдь – 100 г, огурцы соленые – 50 г, картофель – 50 г, яблоки – 50 г, яйца – 2 шт., каперсы маринованные – 10 г, горчица кисло-сладкая – 20 г, майонез оливковый – 150 г, соль

Мелко порежьте отваренную в мультиварке в режиме «тушение» рыбу, подготовленную сельдь, огурцы, отваренный в мультиварке в режиме «тушение» картофель и яйца, добавьте очищенные и нарезанные кубиками яблоки.

Перемешайте, посолите по вкусу, заправьте горчицей и майонезом. Украсьте салат каперсами.

Икра паюсная

Икра паюсная – 100 г, веточки свежей зелени, лимон – 1 шт., сливочное масло – 100 г, зеленый лук – 1 пучок

Икру паюсную уложите на тарелку в виде продолговатого брусочка, украсьте веточками зелени петрушки или лимоном, нарезанным дольками.

Подайте икру в небольших салатницах или вазочках.

К икре рекомендуется подавать сливочное масло и мелко нарезанный зеленый лук, расстегаи с начинкой из вязиги или из риса с рыбой.

Закуска из кальмара

Филе кальмара – 300 г, лук репчатый – 50 г, масло сливочное – 30 г, укроп и петрушка – 1 пучок, перец красный молотый – 10 г, соль

Пассируйте мелко нарезанный лук, нарежьте соломкой филе отварных (или консервированных) кальмаров, посолите и поперчите по вкусу, соедините ингредиенты и обжарьте в мультиварке в режиме «выпечка» в сливочном масле 10 минут до готовности.

Перед подачей на стол закуску разогрейте в режиме «подогрев» и посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Масло из морского гребешка

Масло сливочное – 100 г, мясо морского гребешка – 50 г, сыр «Чеддер» – 50 г, перец красный молотый – 5 г, соль

Пропустите через мясорубку с мелкой решеткой отваренное в мультиварке в режиме «тушение» мясо морского гребешка вместе с сыром. Протрите полученную массу через сито, посолите и поперчите по вкусу, соедините с размягченным сливочным маслом. Тщательно перемешайте и охладите на льду.

Салат из морской капусты

Морская капуста – 300 г, масло оливковое – 50 г, лук репчатый – 2 головки, сок лимонный из 1 лимона, чеснок – 3–4 зубчика, укроп – ½ пучка, соль

Пассируйте мелко нарезанный лук в оливковом масле, смешайте с капустой, добавьте толченый чеснок и тщательно перемешайте. Перед подачей на стол сбрызните салат лимонным соком и украсьте мелко нарезанной зеленью укропа.

Икра из грибов

Шампиньоны – 1 кг, лук репчатый – 3 головки, масло оливковое – 100 г, майонез – 250 г, укроп и петрушка – 1 пучок, соль

Пассируйте мелко нарезанный лук в оливковом масле, добавьте тушенные в мультиварке до полуготовности шампиньоны, посолите по вкусу, добавьте масло и майонез и тушите в режиме «тушение» до полной готовности.

Перед подачей на стол посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Баклажаны с грецким орехом

Баклажаны – 500 г, масло оливковое – 100 г, укроп и петрушка – 1 пучок Для соуса: Орехи грецкие – 100 г, чеснок – ½ головки, майонез – 250 г, соль

Подготовленные баклажаны нарежьте кружочками толщиной примерно ½ см, посолите по вкусу и обжарьте на оливковом масле в мультиварке в режиме «выпечка».

При приготовлении соуса измельчите ядра грецких орехов, добавьте толченый чеснок, майонез и тщательно перемешайте. Уложите баклажаны на плоское блюдо, украсьте каждый кружочек зеленью петрушки и укропа, полейте приготовленным соусом.

Салат из краснокачанной капусты с каперсами

Капуста краснокочанная – 300 г, яйца – 1 шт., уксус яблочный – 30 г, масло оливковое – 50 г, каперсы – 10 г, перец красный молотый – 10 г, соль

Мелко нашинкуйте капусту, перетрите ее с солью, залейте уксусом и дайте постоять 2–3 часа.

Затем посыпьте перцем и заправьте оливковым маслом. Переложите готовый салат в салатницу, украсьте каперсами и посыпьте рубленным яйцом.

Салат из овощей и побегов папоротника

Эндивий – 100 г, побеги папоротника – 100 г, огурцы – 100 г, морковь – 50 г, редис – 50 г, майонез – 100 г, укроп – ½ пучка, соль

Промойте эндивий и побеги папоротника, обсушите на салфетке и мелко нарежьте. Натрите на терке морковь и редис, а огурцы нарежьте кружочками. Посолите по вкусу, перемешайте и заправьте майонезом. Перед подачей на стол посыпьте мелко нарезанной зеленью укропа.

Икра по-кавказски

Свекла – 1 кг, орехи грецкие – 250 г, чеснок – 1 головка, масло оливковое – 100 г, уксус яблочный – 50 г, укроп и петрушка – 1 пучок, соль

Сварите в мультиварке свеклу в режиме «тушение», дайте ей остыть, очистите от кожуры и натрите на крупной терке. Истолките чеснок и мелко нарежьте ядра грецких орехов, смешайте и разотрите, добавляя понемногу оливкового масла. Соедините со свеклой, заправьте уксусом и перемешайте. Перед подачей на стол посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Салат из одуванчиков с луком

Листья одуванчика – 400 г, лук зеленый – 200 г, петрушка и укроп – 1 пучок, майонез легкий – 100 г, соль

Листья одуванчиков тщательно помойте под проточной водой, выдержите в холодной воде 30 минут и мелко порежьте.

Добавьте измельченные зелень петрушки и лук.

Хорошо перемешайте, посолите по вкусу, заправьте легким майонезом и посыпьте мелко нарезанным укропом.

Салат из капусты с яйцами и картофелем

Капуста – 300 г, картофель – 100 г, яйца – 1 шт., масло оливковое – 50 г, уксус яблочный – 10 г, перец кайенский – 5 г, укроп и петрушка – 1 пучок, соль

Нарежьте капусту соломкой, заправьте маслом и уксусом, уложите в салатницу.

Отваренный в мультиварке картофель в режиме «тушение» нарежьте кубиками, смешайте с зеленью петрушки, посолите по вкусу, заправьте уксусом, посыпьте перцем.

Уложите картофель вокруг капусты. Украсьте салат сваренным вкрутую яйцом: желток выньте и положите на капусту в центре, а белок нарежьте полосками и уложите «ромашкой» вокруг желтка.

Перед подачей на стол посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Салат из одуванчиков с папоротником и эндивеем

Листья одуванчика – 400 г, лук зеленый – 100 г, эндивий – 100 г, побеги папоротника – 100 г, петрушка и укроп – 1 пучок, огурцы – 200 г, яйца – 5 шт., майонез легкий – 200 г, соль

Тщательно помойте под проточной водой листья одуванчика, зеленый лук, эндивий, побеги папоротника, петрушку и укроп.

Мелко нарежьте зелень, добавьте нарезанные кубиками огурцы и сваренные вкрутую яйца, посолите по вкусу, заправьте салат легким майонезом.

Салат из цикория и топинамбура

Корни цикория – 400 г, топинамбур – 400 г, лимон – 1 шт., петрушка и укроп – 1 пучок, масло оливковое – 100 г, карри (порошок) – 10 г, соль

Тщательно помойте, очистите и мелко нарежьте корни цикория. Отварите в мультиварке в режиме «тушение» топинамбур и нарежьте его кубиками.

Перемешайте, посолите по вкусу, посыпьте карри, полейте лимонным соком, заправьте оливковым маслом. Перед подачей на стол посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Салат из тыквы с изюмом и инжиром

Тыква – 500 г, морковь – 300 г, орехи грецкие – 100 г, изюм – 50 г, инжир сушеный – 50 г, лимон – 2 шт., сахар – 100 г, соль

Тыкву нарежьте кубиками и отварите в мультиварке в режиме «тушение» в небольшом количестве подсоленной воды. Морковь натрите на крупной терке. Мелко нарежьте сушеный инжир и грецкие орехи. Смешайте тыкву и морковь, добавьте орехи, изюм и инжир, посыпьте сахаром, подсолите по вкусу и полейте лимонным соком. Украсьте изюмом и половинками ядер грецких орехов.

Салат из хрена с яйцами и майонезом

Хрен – 250 г, яйца – 5 шт., сахар – 50 г, майонез легкий – 100 г, петрушка и укроп – 1 пучок, соль

Хрен промойте и натрите на терке или пропустите через мясорубку. Сваренные вкрутую яйца мелко нарежьте и смешайте с хреном. Добавьте сахара, соли по вкусу, тщательно перемешайте и дайте постоять 15–20 минут. Заправьте салат легким майонезом, посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Салат морковный с тмином

Морковь – 500 г, яблоки – 100 г, орехи грецкие – 100 г, лимон – 1 шт., тмин – 5 г, сахар – 50 г

Подготовленную морковь натрите на крупной терке. Помойте и очистите яблоки, удалите сердцевину, затем натрите их на терке и смешайте с морковью. Добавьте мелко нарезанных грецких орехов, сахара, лимонного сока, тмина, украсьте половинками ядер грецких орехов.

Салат из крапивы с побегами папоротника

Молодая крапива – 800 г, лук зеленый – 120 г, побеги папоротника – 100 г, петрушка – 1 пучок, орехи грецкие – 100 г, салатная заправка – 200 г, соль

Тщательно промытые листья молодой крапивы залейте крутым кипятком и подержите под крышкой 2–3 минуты.

Откиньте на дуршлаг, дайте воде стечь и мелко нарежьте. Смешайте листья крапивы с мелко нарезанным зеленым луком и побегами папоротника.

Добавьте мелко нарезанных ядер грецких орехов, посолите по вкусу, залейте салатной заправкой. Перед подачей на стол посыпьте салат мелко нарезанной зеленью петрушки.

Салат из тмина с капустой

Молодые побеги и листья тмина – 120 г, огурцы – 100 г, листья капусты – 100 г, укроп и петрушка – 1 пучок, яйца – 2 шт., сок лимонный – из 1 лимона, масло оливковое – 60 г, соль

Тщательно помойте побеги тмина, обсушите на салфетке и мелко нарежьте.

Добавьте мелко нарезанную листовую капусту, огурцы и вареные яйца, хорошо перемешайте, посолите по вкусу, полейте соком лимона и заправьте оливковым маслом.

Перед подачей на стол посыпьте салат мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Салат из эндивия с морковью и тысячелистником

Эндивий – 400 г, зелень тысячелистника – 100 г, пастернак – 50 г, морковь – 50 г, лук зеленый – 100 г, укроп – 1 пучок, яйцо – 2 шт., майонез легкий – 100 г, петрушка – 1 пучок, соль

Залейте кипятком молодые листья тысячелистника и подержите под крышкой 1–2 минуты.

Мелко нарежьте эндивий и зеленый лук.

Очистите и натрите на терке морковь и пастернак, смешайте с зеленью, добавьте нарезанные вареные яйца, посолите по вкусу. Заправьте салат легким майонезом.

Перед подачей на стол посыпьте салат мелко нарезанной зеленью петрушки.

Салат из лопуха и хрена

Листья лопуха – 600 г, лук зеленый – 200 г, яйца – 2 шт., хрен – 100 г, майонез легкий – 100 г, соль

Тщательно помойте листья лопуха, опустите в кипяток на 1–2 минуты. Обсушите на салфетке и мелко нарежьте. Добавьте натертый на терке хрен, мелко нарезанные зеленый лук и вареные яйца, перемешайте, посолите по вкусу и заправьте легким майонезом.

Бутерброды с редисом, сыром и оливками

Хлеб из проращенной пшеницы – 100 г, сыр домашний – 50 г, редис – 20 г, укроп – 20 г, лук репчатый – 20 г, оливки зеленые – 10 г, майонез легкий – 20 г, горчица – 5 г, соль

Протрите сыр через сито, добавьте натертый на терке репчатый лук и мелко нарезанный редис.

Перемешайте, посолите по вкусу, заправьте майонезом и горчицей. Полученной смесью намажьте ломтики хлеба, украсьте зелеными оливками и мелко нарезанной зеленью укропа.

Сардины с творогом

Сардины в масле – 250 г, творог соевый – 100 г, яйца – 5 шт., лук репчатый – 50 г, укроп и петрушка – 1 пучок, майонез легкий – 100 г, соль

Сардины и творог разотрите до образования однородной массы, добавьте мелко нарезанные вареные яйца и лук. Посолите по вкусу, выложите в салатницу горкой и заправьте майонезом. Украсьте салат мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки.

Тунец с орехами

Филе тунца – 250 г, чеснок – 2 зубчика, орехи грецкие – 20 г, сок лимонный – 10 г, побеги бамбука – 30 г, укроп – 20 г, масло оливковое – 20 г, перец красный молотый – 10 г, соль

Отварите филе тунца в небольшом количестве воды, откиньте на дуршлаг, остудите. Пропустите через мясорубку, добавьте мелко нарезанный чеснок, посолите и поперчите по вкусу, заправьте оливковым маслом. Выложите в салатницу, сбрызните лимонным соком и посыпьте молотыми орехами. Украсьте салат мелко нарезанными зеленью укропа и побегами бамбука.

Салат из индейки и яблок

Мясо курицы – 200 г, яблоки – 50 г, кукуруза консервированная – 100 г, гранатовый сок – 10 г, лук зеленый (перо) – 10 г, молодые листья горчицы – 20 г, майонез легкий – 100 г, соль

Нарежьте соломкой мясо отваренную в мультиварке в режиме «тушение» индейку, добавьте очищенные и мелко нарезанные яблоки, предварительно удалив сердцевины и семена.

Смешайте мясо, яблоки, кукурузу, мелко нарезанный зеленый лук и листья горчицы. Посолите, сбрызните гранатовым соком и заправьте салат майонезом.

Салат из курицы с черносливом

Мясо курицы – 300 г, чернослив (без косточек) – 200 г, орехи грецкие – 100 г, чеснок – 3–4 зубчика, сок лимонный – из 1 лимона, укроп и петрушка – 1 пучок, майонез легкий – 150 г, соль

Мелко нарежьте отваренное в мультиварке в редиме «тушение» куриное мясо, добавьте мелко нарезанный чернослив (предварительно замоченный в горячей воде на 1–2 часа).

Добавьте измельченные ядра грецких орехов и чеснок, смешайте с мясом курицы и черносливом, посолите по вкусу. Полейте салат соком лимона, непосредственно перед подачей на стол заправьте майонезом. Украсьте мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Салат из побегов бамбука

Салат кочанный – 200 г, побеги бамбука (консервированные) – 200 г, картофель – 100 г, огурцы – 200 г, помидоры – 200 г, яйца – 3 шт, сметана – 200 г, укроп и петрушка – 1 пучок, соль

Мелко нарежьте подготовленный салат, огурцы, помидоры и побеги бамбука.

Добавьте нарезанный кубиками отваренный в мультиварке картофель и вареные яйца. Тщательно перемешайте, посолите по вкусу, полейте сметаной.

Перед подачей на стол посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Салат из шпината и щавеля

Стебли шпината и щавеля – 300 г Для соуса: Лук зеленый – 20 г, чеснок – 4 зубчика, орехи грецкие – 100 г, укроп и петрушка – 1 пучок, масло оливковое – 50 г, соль

Отварите в мультиварке в режиме «тушение» в подсоленной воде очищенные и вымытые стебли шпината и щавеля, откиньте на дуршлаг, выложите в салатницу.

При приготовлении соуса истолките в ступке орехи, чеснок, лук и зелень, посолите по вкусу, добавьте оливкового масла. Заправьте салат приготовленным соусом. Перед подачей на стол посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Салат морковный с чесноком

Морковь – 400 г, чеснок – ½ головки, орехи грецкие – 100 г, салат «Рэдиччио» – 50 г, майонез – 250 г, укроп и петрушка – 1 пучок, соль

Натрите морковь на крупной терке, смешайте с мелко нарезанными грецкими орехами и толченым чесноком. Посолите по вкусу, заправьте майонезом.

Выложите листья салата на блюдо, сверху уложите горкой морковь. Перед подачей на стол посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа, украсьте половинками ядер грецких орехов.

Соус из кольраби

Кольраби – 800 г, орехи грецкие – 100 г, чеснок – 6 зубчиков, перец красный молотый – 10 г, майонез – 100 г, соль

Сварите в мультиварке в режиме «тушение» капусту, откиньте на дуршлаг и отожмите в марлевом мешочке.

Переложите в эмалированную посуду, добавьте толченые орехи и чеснок, перемешайте и разотрите до образования однородной массы. Посолите и поперчите по вкусу, заправьте майонезом.

Соус из кольраби рекомендуется подать как самостоятельную закуску или к рыбным и мясным блюдам.

Салат из цветной капусты

Капуста цветная – 250 г, картошка – 100 г, яйца – 3 шт., яблоки (белые) – 2 шт., сок лимонный – 20 г, корень сельдерея – 50 г, майонез – 100 г, перец красный молотый – 10 г, соль

Подготовленную цветную капусту отварите в мультиварке в режиме «тушение» в слегка подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, дайте остыть, разберите на соцветия и нарежьте небольшими кусочками.

Нарежьте кубиками вареный картофель и сваренные вкрутую яйца, добавьте натертого на терке сельдерея. Смешайте с капустой, посолите и поперчите по вкусу.

Перед подачей на стол заправьте салат майонезом, украсьте очищенными яблоками, нарезанными дольками и сбрызните их лимонным соком, чтобы не потемнели.

Помидоры, фаршированные швейцарским сыром

Помидоры («сливки») – 12 шт., сыр швейцарский – 200 г, яйца – 6 шт., чеснок – 1 головка, перец красный молотый – 10 г, укроп и петрушка – по 1 пучку, майонез – 200 г, соль

Срежьте верхушки у подготовленных помидоров, выньте ложкой мякоть с семенами, переверните, чтобы стек сок. Сварите яйца, срежьте обе верхушки каждого.

Натрите на терке сыр, смешайте с рубленными яйцами, толченым в ступке чесноком, добавьте мелко нарезанной зелени петрушки и укропа – все тщательно перемешайте, посолите и поперчите по вкусу, заправьте майонезом.

Нафаршируйте помидоры, накрыв каждый из них яичной верхушкой.

Яйца фаршированные чесноком и сыром

Яйца – 5 шт., сыр «Чеддер» – 100 г, чеснок – ½ головки, майонез – 100 г, укроп – 1 пучок, соль

Сварите яйца вкрутую, разрежьте вдоль на две части, выньте желтки. Мелко порежьте чеснок, сыр натрите на терке, добавьте растертые желтки. Посолите по вкусу и заправьте майонезом.

Начините половинки яиц полученной массой, уложите на блюдо. Перед подачей на стол посыпьте мелко нарезанной зеленью укропа.

Свекла в сметане с хреном

Свекла – 800 г, сметана – 200 г, лук репчатый – 1 головка, чеснок – 3 зубчика, хрен тертый – 25 г, уксус винный (красный) – 10 г, сахар – 20 г, соль

Отварите в мультиварке в режиме «тушение» красную свеклу, очистите от кожуры, нарежьте соломкой, уложите в салатницу. Смешайте хрен с натертым на терке луком и толченым чесноком, добавьте сахара, уксуса и соли по вкусу. Салат перемешайте, заправьте сметаной и поставьте в холодильник на 45 минут.

Салат картофельный

Картофель – 500 г, лук зеленый – 50 г, уксус яблочный – 50 г, масло оливковое – 50 г, перец красный молотый – 10 г, укроп и петрушка – 1 пучок, соль

Нарежьте ломтиками очищенный отваренный в мультиварке в режиме «тушение» картофель, положите в керамическую посуду, добавьте мелко нарезанного зеленого лука.

Посолите, поперчите по вкусу, полейте оливковым маслом и уксусом, перемешайте и уложите горкой в салатницу. Перед подачей на стол посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Салат из козьего сыра с помидорами

Яйца – 2 шт., помидоры – 2 шт., чеснок – 3 зубчика, козий сыр – 100 г, майонез – 100 г, соль

Нарежьте помидоры и яйца кружочками, сыр покрошите, добавьте мелко нарезанного чеснока и зелени. Осторожно перемешайте, посолите по вкусу, заправьте салат майонезом.

Салат из лосося

Лосось – 300–400 г, картофель – 200 г, огурцы соленые – 100 г, салат римский – 50 г, яйца – 2 шт., майонез – 200 г, соль

Мелко нарежьте отваренные в мультиварке в режиме «тушение» рыбу, картофель и яйца, добавьте мелко нарезанные соленые огурцы и римский салат.

Все перемешайте, посолите по вкусу, выложите салат горкой в порционные салатницы, полейте майонезом, не перемешивая.

Салат из печени трески

Печень трески консервированная – 1 банка, яйца – 5 шт., лук репчатый – 1 головка, лук зеленый – 50 г, перец красный молотый – 5 г, майонез – 150 г, укроп – ½ пучка, соль

Печень трески разомните вилкой, смешайте с мелко нарезанными вареными яйцами, добавьте мелко нарезанного лука, тщательно перемешайте.

Посолите по вкусу, заправьте жиром печени трески, полейте салат майонезом.

Перед подачей на стол посыпьте мелко нарезанной зеленью укропа.

Салат из скумбрии

Скумбрия консервированная – 1 банка, яйца – 3 шт., петрушка – 30 г, майонез оливковый – 100 г, соль

Удалите кости из консервированной скумбрии, разомните рыбу вилкой, добавьте рубленные яйца, посолите по вкусу, заправьте майонезом.

Перед подачей на стол посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки, украсьте кружочками сваренного вкрутую яйца.

Закуска из индейки в вишневом соусе

Индейка – 300 г, картофель – 150 г Для соуса: Вишни – 100 г, сухари панировочные – 50 г, сахар – 20 г, гвоздика – 1 шт., мускатный орех – 5 г, корица – 5 г, кардамон – 5 г

Нарежьте соломкой мясо отваренной в мультиварке в режиме «тушение» индейки, добавьте нарезанный кубиками вареный картофель, осторожно перемешайте и заправьте вишневым соусом.

Соус готовится следующим образом: выньте косточки из вишен, посыпьте сухарями, добавьте специи и тушите до мягкости в режиме «тушение» затем протрите через сито и добавьте сахара.

Салат с кальмарами

Кальмар – 500 г, картофель отварной – 100 г, помидоры – 100 г, морковь сырая – 100 г, зеленый горошек консервированный – 50 г, масло оливковое – 40 г, сок лимонный – 50 г, майонез – 250 г

Опустите кальмара в кипяток на 1–2 минуты, почистите, помойте, слегка отбейте и варите в мультиварке в режиме «тушение» в подсоленной воде 5–7 минут.

Дайте остыть, не вынимая из отвара, затем откиньте на дуршлаг и мелко нарежьте. Порежьте овощи, смешайте с кальмаром, посолите по вкусу, сбрызните лимонным соком, заправьте оливковым маслом. Перед подачей на стол полейте салат майонезом.

Сайра с фруктами

Сайра консервированная – 1 банка, айва – 50 г, груши – 50 г, яблоки – 50 г

Очистите от кожуры и семян вымытые и высушенные яблоки, грушу и айву.

Нарежьте фрукты кубиками, сложите в кастрюлю мультиварки. Осторожно достаньте ломтики сайры, слейте жидкость из консервной банки в кастрюлю с фруктами и тушите в режиме «тушение» 2–3 минуты.

Дайте слегка остыть, выложите тушеные фрукты в салатницу, сверху положите ломтики сайры. Полейте салат жидкостью, в которой тушились фрукты.

Кальмары с яблоками

Кальмары консервированные – 200 г, яблоки – 100 г, орехи грецкие – 20 г, майонез – 80 г, соль

Помойте яблоки, очистите их от кожуры и семян, пропустите через мясорубку вместе с кальмарами, посолите и тщательно перемешайте.

Выложите полученную массу горкой, полейте майонезом, не перемешивая, посыпьте салат молотыми грецкими орехами.

Яичница с сосисками

Сосиски «Ганноверские» – 2 шт., лук – 1 шт., помидоры – 2 шт., яйца – 4 шт., молоко – 150 мл, мука – 1 дес. л., масло растительное для жарки – 2 ст. л., перец – по вкусу, специи – по вкусу, соль

Нашинкуйте лук и обжарьте на растительном масле в режиме «выпечка» до золотистого цвета. Порежьте сосиски кружочками и слегка обжарьте с луком.

Почистите помидоры, мелко нарежьте и обжарьте с луком и сосисками. Мультиварку выключите. Взбейте яйца с молоком, добавьте муку, соль, перец, тщательно перемешайте. Добавьте яичную смесь к сосискам с овощами, перемешайте. Включите таймер программы «выпечка» на 25 минут. Если минимальное время работы программы по умолчанию больше 25 минут, выключите мультиварку вручную.

Яичница с копченой курицей

Ножка куриная копченая – 100 г, лук – 1 шт., помидоры – 2 шт., яйца – 4 шт., молоко – 150 мл, мука – 1 дес. л., масло растительное для жарки – 2 ст. л., перец – по вкусу, специи – по вкусу, соль

Нашинкуйте лук и обжарьте на растительном масле в режиме «выпечка» до золотистого цвета. Срежьте мясо с косточки, мелко порежьте курятину и слегка обжарьте с луком.

Почистите помидоры, мелко нарежьте и обжарьте с луком и курицей. Мультиварку выключите. Взбейте яйца с молоком, добавьте муку, соль, перец, тщательно перемешайте. Добавьте яичную смесь к курице с овощами, перемешайте. Включите таймер программы «выпечка» на 25 минут. Если минимальное время работы программы по умолчанию больше 25 минут, выключите мультиварку вручную.

Яичница с колбасой

Колбаса – 100 г, лук – 1 шт., помидоры – 2 шт., яйца – 4 шт., молоко – 150 мл, мука – 1 дес. л. масло растительное для жарки – 2 ст. л., перец – по вкусу, специи – по вкусу, соль

Нашинкуйте лук и обжарьте на растительном масле в режиме «выпечка» до золотистого цвета. Порежьте колбасу кубиками и слегка обжарьте с луком.

Почистите помидоры, мелко нарежьте и обжарьте с луком и колбасой. Мультиварку выключите. Взбейте яйца с молоком, добавьте муку, соль, перец, тщательно перемешайте. Добавьте яичную смесь к колбасе с овощами, перемешайте. Включите таймер программы «выпечка» на 25 минут.

Если минимальное время работы программы по умолчанию больше 25 минут, выключите мультиварку вручную.

Яичница молочная

Яйца – 6 шт., молоко – 150 мл, мука – 1 дес. л., масло растительное для смазки мультиварки, перец – по вкусу, специи – по вкусу, соль

Взбейте яйца с молоком, тщательно перемешайте, посолите, поперчите по вкусу, добавьте специй. Влейте яичную смесь в к мультиварки, перемешайте. Включите таймер программы «выпечка» на 25 минут. Если минимальное время работы программы по умолчанию больше 25 минут, выключите мультиварку вручную.

Яичница с ветчиной

Ветчина – 100 г, лук – 1 шт., помидоры – 2 шт., яйца – 4 шт., молоко – 150 мл, мука – 1 дес. л., масло растительное для жарки – 2 ст. л., перец – по вкусу, специи – по вкусу, соль

Нашинкуйте лук и обжарьте на растительном масле в режиме «выпечка» до золотистого цвета. Порежьте ветчину кубиками и слегка обжарьте с луком. Почистите помидоры, мелко нарежьте и обжарьте с луком и ветчиной. Мультиварку выключите. Взбейте яйца с молоком, добавьте муку, соль, перец, тщательно перемешайте. Добавьте яичную смесь к ветчине с овощами, перемешайте. Включите таймер программы «выпечка» на 25 минут.

Если минимальное время работы программы по умолчанию больше 25 минут, выключите мультиварку вручную.

Омлет сытный

Сарделька – 1 шт., лук – 1 шт., помидор – 1 шт., яйца – 4 шт., сметана – 4 ст. л., молоко – 100 мл, мука – 1 ст. л., масло сливочное для жарки, зелень – по вкусу, соль

Нашинкуйте лук и обжарьте на сливочном масле в режиме «выпечка» до золотистого цвета.

Очистите сардельку от кожицы, порежьте кружочками, почистите помидоры, нарежьте на четвертинки, обжарьте с луком. Мультиварку выключите.

Смешайте муку с молоком миксером или вручную. Добавьте яйца и сметану, посолите по вкусу, перемешайте до образования однородной массы.

Влейте яично-сметанную смесь в чашу мультиварки к сардельке с овощами. Установите таймер программы «выпечка» на 20 минут. Если минимальное время работы программы по умолчанию больше

20 минут, выключите мультиварку вручную. Подайте с зеленью.

Яичница с копченым салом

Сало копченое – 100 г, лук – 1 шт., помидоры – 2 шт., яйца – 4 шт., молоко – 150 мл, мука – 1 дес. л., масло растительное для жарки – 2 ст. л., перец – по вкусу, специи – по вкусу, соль

Нашинкуйте лук и обжарьте на растительном масле в режиме «выпечка» до золотистого цвета. Порежьте сало кубиками и слегка обжарьте с луком.

Почистите помидоры, мелко нарежьте и обжарьте с луком и салом. Мультиварку выключите.

Взбейте яйца с молоком, добавьте муку, соль, перец, тщательно перемешайте.

Добавьте яичную смесь к салу с овощами, перемешайте. Включите таймер программы «выпечка» на 25 минут.

Если минимальное время работы программы по умолчанию больше 25 минут, выключите мультиварку вручную.

Омлет

Яйца – 4 шт., сметана – 4 ст. л., молоко – 100 мл, мука – 1 ст. л., масло сливочное для смазки мультиварки, соль

Смешайте муку с молоком миксером или вручную. Добавьте яйца и сметану, посолите по вкусу, перемешайте до образования однородной массы.

Влейте яично-сметанную смесь в чашу мультиварки.

Установите таймер программы «выпечка» на 25 минут.

Если минимальное время работы программы по умолчанию больше 25 минут, выключите мультиварку вручную.

Яичница с беконом

Бекон – 100 г, лук – 1 шт., помидоры – 2 шт., яйца – 4 шт., молоко – 150 мл, мука – 1 дес. л., масло растительное для жарки – 2 ст. л., перец – по вкусу, специи – по вкусу, соль

Нашинкуйте лук и обжарьте на растительном масле в режиме «выпечка» до золотистого цвета. Порежьте бекон кубиками и слегка обжарьте с луком.

Почистите помидоры, мелко нарежьте и обжарьте с луком и беконом. Мультиварку выключите.

Взбейте яйца с молоком, добавьте муку, соль, перец, тщательно перемешайте.

Добавьте яичную смесь к бекону с овощами, перемешайте. Включите таймер программы «выпечка» на 25 минут.

Если минимальное время работы программы по умолчанию больше 25 минут, выключите мультиварку вручную.

Яичница с луком

Лук – 2 шт., яйца – 4 шт., молоко – 150 мл, мука – 1 дес. л., масло растительное для жарки – 2 ст. л., перец – по вкусу, специи – по вкусу, соль

Нашинкуйте лук и обжарьте на растительном масле в режиме «выпечка» до золотистого цвета. Мультиварку выключите.

Взбейте яйца с молоком, добавьте муку, соль, перец, тщательно перемешайте.

Добавьте яичную смесь к обжаренному луку, перемешайте. Включите таймер программы «выпечка» на 25 минут.

Если минимальное время работы программы по умолчанию больше 25 минут, выключите мультиварку вручную.

Яичница с помидорами

Помидоры – 2 шт., лук – 1 шт., яйца – 4 шт., молоко – 150 мл, мука – 1 дес. л., масло растительное для жарки – 2 ст. л., перец – по вкусу, специи – по вкусу, соль

Нашинкуйте лук и обжарьте на растительном масле в режиме «выпечка» до золотистого цвета. Почистите помидоры, нарежьте на четвертинки и обжарьте с луком. Мультиварку выключите. Взбейте яйца с молоком, добавьте муку, соль, перец, тщательно перемешайте.

Добавьте яичную смесь к обжаренному луку с помидорами, перемешайте. Включите таймер программы «выпечка» на 25 минут. Если минимальное время работы программы по умолчанию больше 25 минут, выключите мультиварку вручную.

Омлет с кабачком

Яйца – 4 шт., кабачок – 1 шт., сметана – 4 ст. л., молоко – 100 мл, мука – 1 ст. л., масло сливочное для смазки мультиварки, соль

Смешайте муку с молоком миксером или вручную. Добавьте яйца и сметану, посолите по вкусу, перемешайте до образования однородной массы.

Натрите кабачок на крупной терке, сок слейте. Влейте яично-сметанную смесь в чашу мультиварки, добавьте натертый кабачок. Установите таймер программы «выпечка» на 30 минут. Если минимальное время работы программы по умолчанию больше

30 минут, выключите мультиварку вручную.

Яичница «Охотничья»

Колбаски «Охотничьи» – 2 шт., лук – 1 шт., помидоры – 2 шт., яйца – 4 шт., молоко – 150 мл, мука – 1 дес. л., масло растительное для жарки – 2 ст. л., перец – по вкусу, специи – по вкусу, соль

Нашинкуйте лук и обжарьте на растительном масле в режиме «выпечка» до золотистого цвета. Порежьте колбаски кружочками и слегка обжарьте с луком.

Почистите помидоры, мелко нарежьте и обжарьте с луком и колбасками. Мультиварку выключите.

Взбейте яйца с молоком, добавьте муку, соль, перец, тщательно перемешайте.

Добавьте яичную смесь к колбаскам с овощами, перемешайте. Включите таймер программы «выпечка» на 25 минут.

Если минимальное время работы программы по умолчанию больше 25 минут, выключите мультиварку вручную.

Яйца по-грузински

Яйца – 4 шт., соус «Грузинский» – 4 ч. л., вода – 2 мерных стакана от мультиварки, масло сливочное для смазывания мультиварки, формочки силиконовые – 4 шт., перец – по вкусу, зелень – по вкусу, соль

Налейте воду в чашу мультиварки так, чтобы она доходила до нижней отметки. Разбейте яйца в формочки, смазанные размягченным сливочным маслом. Постарайтесь не повредить желток. Посолите, поперчите по вкусу, добавьте соус.

Поместите формочки в контейнер-пароварку. Установите таймер программы «варка на пару» на 10 минут.

После сигнала достаньте формочки из мультиварки, чуть охладите, украсьте зеленью, подайте как горячую закуску.

Омлет с брынзой и зеленью

Лук – 1 шт., помидор – 1 шт., яйца – 4 шт., брынза – 100 г, сметана – 4 ст. л., молоко – 100 мл, мука – 1 ст. л., масло сливочное для жарки, зелень – по вкусу, соль

Нашинкуйте лук и обжарьте на сливочном масле в режиме «выпечка» до золотистого цвета. Почистите помидоры, нарежьте на четвертинки, обжарьте с луком. Мультиварку выключите.

Смешайте муку с молоком миксером или вручную. Добавьте яйца и сметану, посолите по вкусу, перемешайте до образования однородной массы.

Влейте яично-сметанную смесь в чашу мультиварки к ветчине с овощами. Посыпьте сверху натертой на терке брынзой.

Установите таймер программы «выпечка» на 20 минут.

Если минимальное время работы программы по умолчанию больше 20 минут, выключите мультиварку вручную.

Перед подачей на стол украсьте зеленью.

Омлет с сыром, шампиньонами и зеленью

Шампиньоны – 200 г, лук – 1 шт., яйца – 5 шт., сыр твердый – 50 г, сметана – 4 ст. л., молоко – 100 мл, мука – 1 ст. л., масло сливочное для жарки, укроп – по вкусу, перец – по вкусу, соль

Нашинкуйте лук и обжарьте на сливочном масле в режиме «выпечка» до оливкового цвета. Почистите и порежьте шампиньоны, обжарьте с луком до выделения сока. Мультиварку выключите.

Смешайте муку с молоком миксером или вручную.

Добавьте яйца, сметану и мелко нарезанный укроп, посолите, поперчите по вкусу, перемешайте до образования однородной массы.

Влейте яично-сметанную смесь в чашу мультиварки к грибам с луком. Посыпьте сверху натертым на терке сыром.

Установите таймер программы «выпечка» на 30 минут.

Если минимальное время работы программы по умолчанию больше 30 минут, выключите мультиварку вручную.

Омлет с сыром и ветчиной

Ветчина – 100 г, лук – 1 шт., помидор – 1 шт., яйца – 4 шт., сыр твердый – 50 г, сметана – 4 ст. л., молоко – 100 мл, мука – 1 ст. л., масло сливочное для жарки, соль

Нашинкуйте лук и обжарьте на сливочном масле в режиме «выпечка» до золотистого цвета. Порежьте ветчину кубиками, почистите помидоры, нарежьте на четвертинки, обжарьте с луком. Мультиварку выключите.

Смешайте муку с молоком миксером или вручную. Добавьте яйца и сметану, посолите по вкусу, перемешайте до образования однородной массы.

Влейте яично-сметанную смесь в чашу мультиварки к ветчине с овощами. Посыпьте сверху натертым на терке сыром. Установите таймер программы «выпечка» на 20 минут. Если минимальное время работы программы по умолчанию больше

20 минут, выключите мультиварку вручную.

Омлет с цветной капустой и брокколи

Яйца – 4 шт., овощная смесь – 1 упаковка, сметана – 4 ст. л., молоко – 100 мл, мука – 1 ст. л., масло сливочное для смазки мультиварки, зелень – по вкусу, соль

Смешайте муку с молоком миксером или вручную. Добавьте яйца и сметану, посолите по вкусу, перемешайте до образования однородной массы.

Уложите замороженные овощи в чашу мультиварки в один слой, залейте яично-сметанной смесью. Установите таймер программы «выпечка» на 35 минут. Если минимальное время работы программы по умолчанию больше

35 минут, выключите мультиварку вручную.

Омлет по-болгарски

Лук – 1 шт., помидор – 1 шт., перец болгарский – 1 шт., яйца – 4 шт., брынза – 100 г, сметана – 4 ст. л., молоко – 100 мл, мука – 1 ст. л., масло сливочное для жарки, зелень – по вкусу, соль

Нашинкуйте лук и обжарьте на сливочном масле в режиме «выпечка» до оливкового цвета. Почистите помидоры, нарежьте на четвертинки, брынзу – кубиками, подготовленный болгарский перец – соломкой, слегка обжарьте все это с луком. Мультиварку выключите.

Смешайте муку с молоком миксером или вручную. Добавьте яйца и сметану, посолите по вкусу, перемешайте до образования однородной массы.

Влейте яично-сметанную смесь в чашу мультиварки к обжаренным овощам с брынзой. Установите таймер программы «выпечка» на 30 минут. Если минимальное время работы программы по умолчанию больше

30 минут, выключите мультиварку вручную. Перед подачей на стол украсьте зеленью.

Яйца отварные обыкновенные

Яйца – 4 шт., вода – 2 мерных стакана от мультиварки, масло сливочное для смазывания мультиварки, формочки силиконовые – 4 шт., перец – по вкусу, зелень – по вкусу, соль

Налейте воду в чашу мультиварки так, чтобы она доходила до нижней отметки. Разбейте яйца в формочки, смазанные размягченным сливочным маслом. Постарайтесь при этом не повредить желток. Посолите, поперчите по вкусу.

Поместите формочки в контейнер-пароварку. Установите таймер программы «варка на пару» на 10 минут.

После сигнала достаньте формочки из мультиварки, чуть охладите, украсьте зеленью, подайте как горячую закуску.

Яйца с майонезом

Яйца – 4 шт., майонез – 4 ч. л., вода – 2 мерных стакана от мультиварки, масло сливочное для смазывания мультиварки, формочки силиконовые – 4 шт., перец – по вкусу, зелень – по вкусу, соль

Налейте воду в чашу мультиварки так, чтобы она доходила до нижней отметки. Разбейте яйца в формочки, смазанные размягченным сливочным маслом. Постарайтесь не повредить желток. Посолите, поперчите по вкусу, добавьте майонез.

Поместите формочки в контейнер-пароварку. Установите таймер программы «варка на пару» на 10 минут. После сигнала достаньте формочки из мультиварки, чуть охладите, украсьте зеленью, подайте как горячую закуску.

Яйца с кетчупом

Яйца – 4 шт., кетчуп – 4 ч. л., вода – 2 мерных стакана от мультиварки, масло сливочное для смазывания мультиварки, формочки силиконовые – 4 шт., перец – по вкусу, зелень – по вкусу, соль

Налейте воду в чашу мультиварки так, чтобы она доходила до нижней отметки. Разбейте яйца в формочки, смазанные размягченным сливочным маслом. Постарайтесь не повредить желток. Посолите, поперчите по вкусу, добавьте кетчуп.

Поместите формочки в контейнер-пароварку. Установите таймер программы «варка на пару» на 10 минут.

После сигнала достаньте формочки из мультиварки, чуть охладите, украсьте зеленью, подайте как горячую закуску.

Яйца со сметаной

Яйца – 4 шт., сметана – 4 ч. л., вода – 2 мерных стакана от мультиварки, масло сливочное для смазывания мультиварки, формочки силиконовые – 4 шт., перец – по вкусу, зелень – по вкусу, соль

Налейте воду в чашу мультиварки так, чтобы она доходила до нижней отметки. Разбейте яйца в формочки, смазанные размягченным сливочным маслом. Постарайтесь не повредить желток. Посолите, поперчите по вкусу, добавьте сметану.

Поместите формочки в контейнер-пароварку. Установите таймер программы «варка на пару» на 10 минут. После сигнала достаньте формочки из мультиварки, чуть охладите, украсьте зеленью, подайте как горячую закуску.

Яйца с горчицей

Яйца – 4 шт., горчица кисло-сладкая – 4 ч. л., вода – 2 мерных стакана от мультиварки, масло сливочное для смазывания мультиварки, формочки силиконовые – 4 шт., перец – по вкусу, зелень – по вкусу, соль

Налейте воду в чашу мультиварки так, чтобы она доходила до нижней отметки. Разбейте яйца в формочки, смазанные размягченным сливочным маслом. Постарайтесь не повредить желток. Посолите, поперчите по вкусу, добавьте горчицу. Поместите формочки в контейнер-пароварку. Установите таймер программы «варка на пару» на 10 минут. После сигнала достаньте формочки из мультиварки, чуть охладите, украсьте зеленью, подайте как горячую закуску.

Яйца с хреном

Яйца – 4 шт., хрен – по вкусу, вода – 2 мерных стакана от мультиварки, масло сливочное для смазывания мультиварки, формочки силиконовые – 4 шт., перец – по вкусу, зелень – по вкусу, соль

Налейте воду в чашу мультиварки так, чтобы она доходила до нижней отметки. Разбейте яйца в формочки, смазанные размягченным сливочным маслом. Постарайтесь не повредить желток. Посолите, поперчите по вкусу, добавьте хрен.

Поместите формочки в контейнер-пароварку. Установите таймер программы «варка на пару» на 10 минут. После сигнала достаньте формочки из мультиварки, чуть охладите, украсьте зеленью, подайте как горячую закуску.

Яйца с аджикой

Яйца – 4 шт., аджика – по вкусу, вода – 2 мерных стакана от мультиварки, масло сливочное для смазывания мультиварки, формочки силиконовые – 4 шт., перец – по вкусу, зелень – по вкусу, соль

Налейте воду в чашу мультиварки так, чтобы она доходила до нижней отметки. Разбейте яйца в формочки, смазанные размягченным сливочным маслом. Постарайтесь не повредить желток. Посолите, поперчите по вкусу, добавьте аджику.

Поместите формочки в контейнер-пароварку. Установите таймер программы «варка на пару» на 10 минут.

После сигнала достаньте формочки из мультиварки, чуть охладите, украсьте зеленью, подайте как горячую закуску.

Холодец куриный

Ножки куриные – 900 г, грудки куриные – 900 г, морковь – 1 шт., лук – 1 шт., вода – 1 л, перец горошком – по вкусу, лавровый лист – 1 шт., чеснок – по вкусу, соль

Подготовьте куриные ножки, уложите в кастрюлю мультиварки. Сверху ножек положите подготовленные куриные грудки.

Почистите лук и морковь. Добавьте к мясу. Лук целиком, морковь тоже, если она среднего размера. Если крупная, можно разрезать на две части.

Налейте холодной воды так, чтобы над курятиной с овощами было примерно 4 см.

Установите таймер программы «тушение» на 5 часов.

За час до окончания работы программы посолите по вкусу, добавьте специи. Чеснок можно раздавить с помощью чеснокодавки или положить в холодец очищенные зубчики.

Достаньте куриные грудки, дайте остыть и мелко нарежьте.

Пока занимаетесь разделкой курятины, включите режим «тушение» еще на 40 минут.

После сигнала слейте бульон, процедите.

Мясо разложите в подходящую посуду, залейте процеженным бульоном. Дайте холодцу остыть, затем поставьте в холодильник.

Холодец обыкновенный

Ножки свиные – 2 шт., лук – 1 шт., чеснок – 4 зубчика, лавровый лист – 1 шт., вода – 1,2 л, горчица – по вкусу, соль – 2 ч. л.

Залейте свиные ножки водой на 1,5 часа, очистите, поскоблите. Сложите в кастрюлю мультиварки. Почистите лук и положите целиком добавьте к мясу. Налейте холодной воды и установите таймер программы «тушение» на 6 часов. После сигнала посолите, добавьте лавровый лист. Чеснок можно раздавить с помощью чеснокодавки или положить в холодец очищенные зубчики. Закройте крышку и готовьте в режиме «тушение» еще 1 час. После сигнала слейте бульон, процедите. Мясо отделите от костей, мелко нарежьте, разложите в подходящую посуду, залейте процеженным бульоном. Дайте холодцу остыть, затем поставьте в холодильник. Подавайте с горчицей.

Зельц куриный

Курица – 1,4–1,5 кг, морковь – 1 шт., лук – 1 шт., вода – 2 мерных стакана от мультиварки, перец болгарский – 1 шт., лавровый лист – 2 шт., чеснок – 1 головка, желатин – 1,5 ст. л., молотый черный перец – по вкусу, хрен – по вкусу, зелень – по вкусу, соль

Подготовленную курицу нарежьте крупными кусками, уложите в кастрюлю мультиварки, посолите, поперчите по вкусу. Почистите лук, морковь и болгарский перец. Добавьте к мясу. Болгарский перец разрежьте пополам, удалите косточки, лук положите целиком, морковь тоже, если она среднего размера.

Если морковь крупная, можно разрезать на две части.

Добавьте немного воды с учетом того, что курица даст много сока. Установите таймер программы «тушение» на 2 часа.

Пока курица с овощами тушится, замочите желатин в 9 столовых ложках воды.

За час до окончания работы программы добавьте специи. Чеснок можно раздавить с помощью чеснокодавки или положить в холодец очищенные зубчики.

После сигнала слейте бульон, процедите.

Достаньте мясо, удалите кости, нарежьте на мелкие кусочки.

Положите мясо в мультиварку, добавьте бульона, влейте набухшего желатина, перемешайте. Готовьте в режиме «тушение» еще 30 минут.

После сигнала разложите холодец в подходящую посуду, дайте остыть и поставьте в холодильник. Подайте с зеленью и хреном.

Холодец свиной

Ножки свиные – 2 шт., говядина (мякоть) – 600 г, лук – 2 шт., морковь – 2 шт., перец горошком – по вкусу, лавровый лист – по вкусу, чеснок – по вкусу, соль

Очистите свиные ножки, поскоблите, если в этом есть необходимость, нарежьте мякоть говядины на крупные куски. Сложите в кастрюлю мультиварки.

Почистите лук и морковь. Добавьте к мясу. Лук положите целиком, морковь тоже, если она среднего размера. Если крупная, можно разрезать на 2 части.

Налейте холодной воды так, чтобы над мясом с овощами было 4–5 см.

Установите таймер программы «тушение» на 6 часов. За час до окончания работы программы посолите по вкусу, добавьте специи. Чеснок можно раздавить с помощью чеснокодавки или положить в холодец очищенные зубчики.

После сигнала слейте бульон, процедите.

Мясо мелко нарежьте, разложите в подходящую посуду, залейте процеженным бульоном.

Дайте холодцу остыть, затем поставьте в холодильник.

Карбонад с дымком

Свинина (карбонад) – 1 кг, чеснок – 5 зубчиков, перец черный молотый – 1/2 ч. л., ароматизатор «Костровок» – 1 ст. л., пакет для запекания – 1 шт. Для рассола: Вода – 1 л, соль – 1 ст. л., сахар – 1 ч. л.

Растворите соль и сахар в воде. Очистите и измельчите чеснок. Подготовьте свинину, натрите перцем и чесноком, залейте приготовленным рассолом и оставьте на ночь в холодильнике (можно мариновать мясо и дольше – будет только вкуснее!).

Достаньте мясо, переложите в пакет (или рукав) для запекания, равномерно со всех сторон обмажьте мясо ароматизатором. Плотно заверните пакет и обвяжите нитками.

Переложите пакет в контейнер-пароварку.

Налейте в чашу мультиварки воды, чтобы она была чуть выше самой нижней отметки. Контейнер-пароварку поместите в чашу и установите таймер программы «варка на пару» на 1 час.

После сигнала переложите карбонад на блюдо, не развязывая нитки и не вынимая мясо из пакета для запекания, охладите до комнатной температуры.

Как только мясо остынет, достаньте его из пакета, заверните в пищевую пленку и уберите в холодильник до полного охлаждения.

Охлажденное мясо нарежьте на порционные кусочки.

Студень свино-говяжий

Ножки свиные – 2 шт., говядина (с косточкой) – 1 кг, перец – по вкусу, лавровый лист – по вкусу, хрен или горчица – по вкусу, соль

Очистите свиные ножки, поскоблите. Помойте говядину, сложите мясо в кастрюлю мультиварки. Налейте холодной воды так, чтобы вода только покрывала мясо. Установите таймер программы «суп» на 5 часов. За час до окончания работы программы посолите по вкусу, добавьте специи. Чеснок можно раздавить с помощью чеснокодавки или положить в холодец очищенные зубчики.

После сигнала слейте бульон, процедите. Мясо отделите от костей, мелко нарежьте, разложите по формочкам или в подходящую посуду, залейте процеженным бульоном. Дайте холодцу остыть, затем поставьте в холодильник. Подайте с горчицей или хреном.

Холодец с курицей

Ножки свиные – 2 шт., курица – 1/2 шт., морковь – 1 шт., лук – 1 шт., лавровый лист – 2 шт., перец – по вкусу, зелень – по вкусу, горчица – по вкусу, соль

Очистите свиные ножки, поскоблите. Подготовьте курицу, порежьте на кусочки, сложите мясо в кастрюлю мультиварки. Налейте холодной воды до верхней отметки. Установите таймер программы «тушение» на 6 часов. За час до окончания работы программы посолите, поперчите по вкусу, добавьте специи. После сигнала слейте бульон, процедите. Мясо отделите от костей, мелко нарежьте, разложите по формочкам или в подходящую посуду, залейте процеженным бульоном.

Дайте холодцу остыть, затем поставьте в холодильник. Подайте с зеленью и горчицей.

Буженина

Говядина – 1 кг, чеснок – 1 головка, масло растительное для смазки, перец – по вкусу, соль

Промойте и просушите мясо. Почистите чеснок, разрежьте каждый зубчик на 4 части, обваляйте в соли.

Нашпигуйте говядину чесноком (делайте прорезы узким ножом с острым кончиком), смажьте растительным маслом, посолите, поперчите по вкусу, положите в кастрюлю мультиварки и дайте постоять 15–20 минут.

Включите таймер режима «тушение» на 3 часа.

После сигнала дайте остыть, нарежьте на порционные кусочки, подайте в холодном виде.

Буженина «Пикан»

Говядина – 1 кг, чеснок – 1 головка, масло растительное для смазки, перец – по вкусу, соль

Промойте и просушите мясо. Почистите чеснок, разрежьте каждый зубчик на 4 части, обваляйте в соли.

Нашпигуйте говядину чесноком (делайте прорезы узким ножом с острым кончиком), смажьте растительным маслом, посолите, поперчите по вкусу, положите в кастрюлю мультиварки и дайте постоять 15–20 минут.

Включите таймер режима «тушение» на 2,5 часа. После сигнала включите режим «выпечка» на 20 минут.

Дайте буженине остыть, нарежьте на порционные кусочки, подайте в холодном виде.

Сало с прожилками

Пузанина – 1 кг, чеснок – 2 головки, лавровый лист – 2 шт., перец красный, черный – по вкусу, пакет для запекания – 1 шт., вода – 5 мерных стаканов от мультиварки, соль – 2 ст. л.

Подготовьте сало, помойте и хорошо просушите бумажным полотенцем. Почистите 1,5 головки чеснока, разрежьте каждый зубчик на 4 части, обваляйте в соли.

Нашпигуйте свинину чесноком (делайте прорезы узким ножом с острым кончиком). Измельчите лавровый лист, очистите и мелко порежьте оставшийся чеснок, добавьте соль и перец, хорошо перемешайте. Натрите свинину смесью, переложите в пакет (или рукав) для запекания, плотно заверните и обвяжите нитками.

Переложите пакет в контейнер-пароварку. Налейте в чашу мультиварки воды. Контейнер-пароварку поместите в чашу и установите таймер программы «варка на пару-мясо» на 1 час.

После сигнала переложите сало в тарелку, не развязывая нитки и не вынимая из пакета для запекания, охладите до комнатной температуры.

Как только сало остынет, достаньте его из пакета, положите в полиэтиленовый пакет для пищевых продуктов и на 24 часа оставьте в холодильнике.

Сало по-украински

Свинина (с прожилками) – 1 кг, чеснок – 2 головки, специи для засолки – 1 готовый набор, перец – по вкусу, пакет для запекания – 1 шт., вода – 5 мерных стаканов от мультиварки, соль

Подготовьте сало, помойте и хорошо просушите бумажным полотенцем. Почистите 1,5 головки чеснока, разрежьте каждый зубчик на 4 части, обваляйте в соли.

Нашпигуйте свинину чесноком (делайте прорезы узким ножом с острым кончиком).

Натрите свинину готовой смесью для засолки, переложите в пакет (или рукав) для запекания, плотно заверните и обвяжите нитками.

Переложите пакет в контейнер-пароварку. Налейте в чашу мультиварки воды. Контейнер-пароварку поместите в чашу и установите таймер программы «варка на пару-мясо» на 1 час.

После сигнала переложите сало в тарелку, не развязывая нитки и не вынимая из пакета для запекания, охладите до комнатной температуры.

Как только сало остынет, достаньте его из пакета, положите в полиэтиленовый пакет для пищевых продуктов и на сутки оставьте в холодильнике.

Окорок тамбовский

Окорок свиной – 1 кг, ароматизатор «Костровок» – 2 ст. л. Для рассола: Вода – 1 л, сахар – 1 ч. л., соль – 1 ст. л.

Растворите соль и сахар в воде. Залейте окорок приготовленным рассолом и оставьте на сутки в холодильнике. Слейте рассол и оставьте мясо в холодильнике еще на 24 часа.

После того как свинина замаринуется, переложите в пакет (или рукав) для запекания, равномерно со всех сторон обмажьте ароматизатором «Костровок». Плотно заверните пакет и обвяжите нитками.

Переложите пакет в контейнер-пароварку. Налейте в чашу мультиварки воды, чтобы она была чуть выше самой нижней отметки. Контейнер-пароварку поместите в чашу и установите таймер программы «варка на пару-мясо» на 1 час.

После сигнала достаньте мясо, не развязывая нитки и не вынимая из пакета для запекания, положите в емкость с холодной водой на 10 минут.

Как только окорок охладится до комнатной температуры, достаньте его из пакета, заверните в пищевую пленку, переложите на тарелку и уберите в холодильник до полного охлаждения. Охлажденное мясо нарежьте на порционные кусочки.

Эскалоп деликатесный

Корейка – 600–700 г, помидор – 3 шт., тосты из белого хлеба – 4 шт., животный жир для жарки, перец – по вкусу, зелень – по вкусу, соль

Нарежьте корейку на эскалопы – ломтики толщиной 1,5 см. Несильно отбейте, посолите, поперчите по вкусу.

Установите таймер программы «жарка» на 50 минут, разогрейте жир и обжарьте эскалопы с одной стороны. Через 25 минут переверните на другую сторону. После сигнала мультиварку выключите.

Подготовьте 4 тоста из белого хлеба в тостере (или возьмите 4 кусочка белого хлеба). Положите на тарелку. Выложите эскалопы на тосты.

Очистите помидоры от кожицы, порежьте на половинки и обжарьте в жире, оставшемся после жарки мяса.

Положите обжаренные помидоры на тосты с эскалопами, украсьте зеленью.

Ветчина куриная

Грудки куриные – 4 шт., молоко – 1 л, перец – по вкусу, специи – по вкусу, соль

Подготовленные куриные грудки посолите, поперчите по вкусу, добавьте специй, дайте помариноваться 1 час.

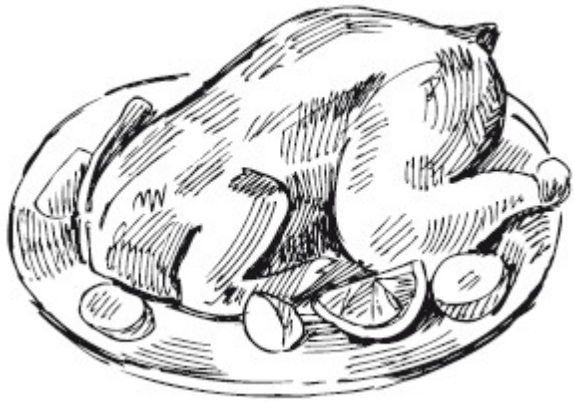
Налейте молоко в кастрюлю мультиварки, доведите до кипения, положите куриные грудки так, чтобы они были полностью покрыты молоком.

Включите таймер программы «тушение» на 1,5 часа.

После сигнала откиньте грудки на дуршлаг, дайте молоку стечь, переложите в тарелку, охладите до комнатной температуры, нарежьте на медальоны.

Поставьте в холодильник до полного охлаждения. Подайте ветчину охлажденной.

Вторые блюда



Свиные отбивные и цветная капуста в кляре

Пюре картофельное – 500 г, шампиньоны – 200 г, цветная капуста в кляре – 300 г, сыр твердый – 100 г, свиные отбивные в кляре – 500 г, копченые ребрышки – 100 г, кетчуп – 100 г, спирт питьевой – 1 ст. л. Для кляра: яйца куриные, мука, чеснок, молоко, масло растительное для обжаривания, чистая половинка яичной скорлупы, лук, перец, специи, соль – по вкусу

Нашинкуйте лук, обжарьте на растительном масле до оливкового цвета в режиме «выпечка».

Нарежьте шампиньоны, добавьте к обжаренному луку, готовьте в режиме «тушение» до готовности грибов.

Мультиварку выключите, переложите овощную смесь в отдельную посуду.

Разберите капусту на соцветия, отварите до готовности в подсоленной воде в режиме «суп» или «тушение». Приготовьте кляр – взбейте венчиком яйца с молоком и выдавленным через чеснокодавку чесноком, посолите, поперчите по вкусу.

Обмакните каждое соцветие в муку, потом в кляр, потом снова в муку и снова в кляр и опять в муку, обжарьте со всех сторон на растительном масле в режиме «выпечка» до золотистого цвета.

Мультиварку выключите, переложите цветную капусту в отдельную посуду.

Подготовленные отбивные (заблаговременно нарежьте свиную вырезку на порционные кусочки, отбейте, замаринуйте как для шашлыка) обваляйте в муке, потом обмакните в кляре, потом снова в муке и снова в кляре и опять в муке.

Обжарьте отбивные в режиме «выпечка» по 5 минут с каждой стороны до румяной корочки.

Если вы брали для отбивных мясо не совсем молодого животного, потушите их 8–10 минут в режиме «тушение» с небольшим количеством воды.

Разложите свиные отбивные в огнеупорной форме.

Сделайте посередине горку из картофельного пюре, на вершине горки сделайте углубление для яичной скорлупки.

Натрите сыр на терке, посыпьте сверху. Поставьте форму в разогретую духовку на 10–15 минут, чтобы расплавить и подрумянить натертый на терке сыр.

У «подножья» горы разложите грибы, цветную капусту,

копченые ребрышки. Полейте кетчупом – это будут потоки лавы!

Вставьте скорлупку в углубление. Перед подачей на стол налейте в скорлупку спирт, выключите свет и подожгите!

«Пьяная» говядина

Говядина – 500 г, морковь – 150 г, лук – 200 г, чеснок – 50 г, красное сухое вино – 150 мл, красный стручковый перец – 20 г, томатная паста – 40 г, масло растительное для обжаривания, зелень, соль, перец – по вкусу

Подготовленную говядину нарежьте на порционные кусочки, обжарьте на растительном масле в режиме «плов» или «выпечка» до образования корочки. Мультиварку выключите.

Нашинкуйте лук, нарежьте болгарский перец соломкой, морковь – полукольцами, добавьте к мясу.

Положите в кастрюльку мультиварки чеснок и специи, добавьте томатную пасту, влейте вино, посолите.

Установите таймер режима «тушение» на 1 час.

За 5–7 минут до окончания работы программы добавьте мелко порезанную зелень.

Перед подачей на стол украсьте баранину веточками укропа, петрушки и кинзы.

Говядина «Пряная»

Говядина – 1,5 кг, масло растительное – 2 ст. л., приправа для мяса – 1 ст. л., соль – 1 ч. л

Промытую и просушенную говядину, нагретую до комнатной температуры, уложите в чашу мультиварки, натрите солью и смесью специй. Дайте постоять 15 минут.

Установите таймер режима «выпечка» на 1 час 10 минут.

После сигнала откройте крышку, дайте мясу остыть.

Нарежьте на порционные кусочки, подайте с гарниром.

К мясу наиболее подходят гарниры из овощей. Это гарнир из картофеля, фасоли, кабачков, цветной капусты.

Говядина по-болгарски

Говядина – 500 г, лук репчатый – 2 шт., перец болгарский красный – 1 шт., помидоры – 1 шт., бульон красный – 2 мерочных стакана от мультиварки, масло растительное – 1 ст. л., соль, специи – по вкусу

Мелко нарежьте 1 луковицу, уложите на дно кастрюльки мультиварки, добавьте растительное масло. Нарежьте говядину на порционные кусочки, уложите сверху лука, посолите, поперчите по вкусу. Включите таймер режима «выпечка» на 15 минут, обжарьте кусочки говядины с двух сторон. После сигнала мультиварку выключите. Нарежьте болгарский перец соломкой, помидор – дольками, лук – полукольцами. Уложите овощи сверху мяса, залейте красным бульоном.

Установите таймер режима «тушение» на 45 минут. После сигнала дайте постоять с закрытой крышкой. Подайте с овощами.

Куриные отбивные в кляре с опятами

Пюре картофельное – 500 г, опята маринованные – 100 г, цветная капуста маринованная – 150 г, корейская морковь – 150 г, куриные отбивные в кляре – 500 г, копченые куриные крылышки – 300 г, кетчуп – 100 г, спирт питьевой – 1 ст. л. Для маринада: Майонез – 500 г, чеснок – 1–2 зубчика, лимон – 1 шт., специи, соль – по вкусу. Для кляра: Яйца куриные, мука, чеснок, молоко, масло растительное для обжаривания, чистая половинка яичной скорлупы, перец, специи, соль – по вкусу

Приготовьте маринад: почистите чеснок и измельчите чеснокодавкой, помойте и обсушите лимон, натрите цедру, выжмите сок из мякоти лимона.

Смешайте майонез с раздавленным чесноком и лимонной цедрой, добавьте лимонный сок. Слегка отбейте куриные филейчики, маринуйте не менее 2–3 часов. Разберите капусту на соцветия, отварите до готовности в подсоленной воде в режиме «суп» или «тушение». Приготовьте кляр – взбейте венчиком яйца с молоком и выдавленным через чеснокодавку чесноком, посолите, поперчите по вкусу.

Обмакните каждое соцветие в муку, потом в кляр, потом снова в муку и снова в кляр и опять в муку, обжарьте со всех сторон на растительном масле в режиме «выпечка» до золотистого цвета.

Мультиварку выключите, переложите цветную капусту в отдельную посуду.

Подготовленные куриные отбивные обваляйте в муке, потом обмакните в кляре, потом снова в муке и снова в кляре и опять в муке. Обжаривайте отбивные в режиме «выпечка» по 5–7 минут с каждой стороны до румяной корочки. Выложите отбивные на подходящее блюдо. Сделайте посередине горку из картофельного пюре, на вершине горки сделайте углубление для яичной скорлупки. У «подножья» горы разложите маринованные грибы, цветную капусту, корейскую морковь, копченые куриные крылышки. Полейте «склоны» горы кетчупом – это будут потоки лавы! Вставьте скорлупку в углубление. Перед подачей на стол налейте в скорлупку спирт, выключите свет и подожгите.

Телятина с картофелем

Телятина – 700 г, картофель – 5 шт., лук репчатый – 2 шт., чеснок – 6 зубчиков, горошек зеленый – 1 банка, паста томатная – 2 ст. л., мука – 2 ст. л., вода – 350 мл, маргарин для обжаривания, специи – по вкусу, соль

Промойте и высушите телятину, нарежьте на порционные кусочки, обваляйте в муке. Включите программу «жарка-овощи» («выпечка»), слегка обжарьте говядину на маргарине. Нашинкуйте лук, добавьте к мясу вместе с разведенной томатной пастой, тушите смесь 2 минуты. Выключите мультиварку. Нарежьте картофель на четвертинки, измельчите зубчики чеснока, прибавьте к мясу с луком. Посолите, поперчите по вкусу, долейте воды, перемешайте. Установите таймер режима «тушение» на 2 часа. За 15 минут до окончания работы программы добавьте зеленый горошек (баночный горошек можно замените на замороженный). Подайте с овощной смесью по-китайски (грибы сушеные, савойская капуста, морковь, кабачок, лук-порей, лук репчатый, маринованные каштаны, побеги бамбука (консервированные), глутамат натрия, соль и перец по вкусу, побеги соевых бобов, измельченный арахис с пряностями, соевый соус по вкусу).

Говядина в пиве

Говядина – 700 г, картофель – 5 шт., лук репчатый – 2 шт., чеснок – 6 зубчиков, горошек зеленый – 1 банка, паста томатная – 2 ст. л., мука – 2 ст. л., вода – 250 мл, пиво темное – 150 мл, маргарин для обжаривания, специи – по вкусу, соль

Промойте и высушите говядину, нарежьте на порционные кусочки, обваляйте в муке. Включите программу «жарка-овощи» («выпечка»), слегка обжарьте говядину. Нашинкуйте лук, добавьте к мясу вместе с разведенной томатной пастой, тушите смесь 2 минуты. Выключите мультиварку. Нарежьте картофель на четвертинки, измельчите зубчики чеснока, прибавьте к мясу с луком. Посолите, поперчите по вкусу, долейте пива и воды, перемешайте. Установите таймер режима «тушение» на 2 часа. За 15 минут до окончания работы программы добавьте зеленый горошек (баночный горошек можно заменить на замороженный).

Гуляш из телятины

Телятина – 750 г, лук – 1 шт., паста томатная – 2 ст. л., мука – 1 ст. л., чеснок – 1 зубчик, лавровый лист – 1 шт., перец красный – по вкусу, вода – 2 мерочных стакана от мультиварки, маргарин для обжаривания, соль – по вкусу

Включите программу «жарка-овощи» («выпечка»), растопите маргарин. Нашинкуйте лук и обжарьте до оливкового цвета.

Промойте и высушите телятину, нарежьте на порционные кусочки, обваляйте в муке, добавьте к луку вместе с разведенной томатной пастой, тушите смесь 3–4 минуты.

Выключите мультиварку. Посолите, поперчите по вкусу, долейте воды, перемешайте. Установите таймер режима «тушение» на 2 часа. За 5 минут до окончания работы программы чеснокодавилкой выдавите в гуляш 1 зубчик чеснока.

Свинина с картофелем

Свинина – 600 г, картофель – 5 шт., лук репчатый – 2 шт., чеснок – 6 зубчиков. горошек зеленый – 1 банка, паста томатная – 2 ст. л., мука – 2 ст. л., вода – 350 мл, маргарин для обжаривания, ростки бамбука или папоротника – 1 банка, специи – по вкусу, соль

Промойте и высушите свинину, нарежьте на порционные кусочки, обваляйте в муке. Включите программу «жарка-овощи» («выпечка»), слегка обжарьте кусочки мяса. Нашинкуйте лук, добавьте к обжаренному мясу вместе с разведенной томатной пастой, тушите смесь 2 минуты. Выключите мультиварку. Нарежьте картофель на четвертинки, измельчите зубчики чеснока, прибавьте к мясу с луком. Добавьте консервированные ростки бамбука или папоротника. Посолите, поперчите по вкусу, долейте воды, перемешайте. Установите таймер режима «тушение» на 2 часа. За 15 минут до окончания работы программы добавьте зеленый горошек.

Гуляш из свинины

Свинина – 700 г, лук – 2 шт., томатная паста – 2 ст. л., мука – 1 ст. л., чеснок – 1 зубчик, лавровый лист – 1 шт., перец красный – по вкусу, вода – 2 мерочных стакана от мультиварки, маргарин для обжаривания, соль – по вкусу

Включите программу «жарка-овощи» («выпечка»), растопите маргарин. Нашинкуйте лук и обжарьте до оливкового цвета.

Промойте и высушите свинину, нарежьте на порционные кусочки, обваляйте в муке, добавьте к луку вместе с разведенной томатной пастой, тушите смесь 3–4 минуты. Выключите мультиварку.

Посолите, поперчите по вкусу, долейте воды, перемешайте. Установите таймер режима «тушение» на 2 часа. За 5 минут до окончания работы программы чеснокодавилкой выдавите в гуляш 1 зубчик чеснока. Если вы хотите приготовить гарнир к свинине, смело готовьте овощи. Рецепты гарниров к мясу разнообразны, как говорится, на любой вкус.

Гуляш из баранины

Баранина – 500 г, лук – 1 шт., паста томатная – 2 ст. л., чеснок – 1 зубчик, лавровый лист – 1 шт., перец красный – по вкусу, вода – 2 мерочных стакана от мультиварки, маргарин для обжаривания, соль – по вкусу

Включите программу «жарка-овощи» («выпечка»), растопите маргарин. Нашинкуйте лук и обжарьте до оливкового цвета.

Промойте и высушите баранину, нарежьте на порционные кусочки, добавьте к луку вместе с разведенной томатной пастой, тушите смесь 3–4 минуты. Выключите мультиварку.

Посолите, поперчите по вкусу, долейте воды, перемешайте. Установите таймер режима «тушение» на 2 часа.

За 5 минут до окончания работы программы чеснокодавилкой выдавите в гуляш 1 зубчик чеснока. Овощи в любом виде очень хорошо сочетаются с мясом.

Гуляш с курицей

Филе курицы – 500 г, лук – 1 шт., томатная паста – 2 ст. л., чеснок – 1 зубчик, лавровый лист – 1 шт., перец черный – по вкусу, вода – 2 мерочных стакана от мультиварки, маргарин для обжаривания, соль – по вкусу

Включите программу «жарка-овощи» («выпечка»), растопите маргарин. Нашинкуйте лук и обжарьте до оливкового цвета.

Промойте и высушите куриные филейчики, нарежьте на порционные кусочки, добавьте к луку вместе с разведенной томатной пастой, тушите смесь 3–4 минуты.

Выключите мультиварку. Посолите, поперчите по вкусу, долейте воды, перемешайте. Установите таймер режима «тушение» на 2 часа. За 5 минут до окончания работы программы чеснокодавилкой выдавите в гуляш 1 зубчик чеснока.

Рагу с телятиной

Телятина – 500 г, картофель – 5 шт., капуста – 150 г, лук – 1 шт., морковь – 1 шт., огурцы соленые – 2 шт., помидоры – 2 шт., лавровый лист – 2 шт., маргарин для обжаривания, специи – по вкусу, соль

Включите программу «жарка-овощи» («выпечка»), растопите маргарин. Нашинкуйте лук и обжарьте до оливкового цвета.

Промойте и высушите телятину, нарежьте на порционные кусочки, нашинкуйте морковь, нарежьте кружочками соленые огурцы, очистите от кожуры и измельчите помидоры, добавьте к луку.

Тушите смесь 10 минут. Выключите мультиварку. Порежьте картофель крупными кусочками, капусту – средними, положите в мультиварку. Посолите, поперчите по вкусу. Воды можно не добавлять, потому что овощи дадут много сока. Если вы любите побольше жидкости, добавьте немного. Установите таймер режима «тушение» на 1 час 20 минут.

Рагу сборное

Свинина – 300 г, говядина – 300 г, картофель – 6 шт., капуста – 200 г, лук – 1 шт., морковь – 1 шт., огурцы маринованные – 2 шт., помидоры – 2 шт., лавровый лист – 2 шт., маргарин для обжаривания, специи – по вкусу, соль

Включите программу «жарка-овощи» («выпечка»), растопите маргарин. Нашинкуйте лук и обжарьте до оливкового цвета.

Промойте и высушите свинину и говядину, нарежьте на порционные кусочки, нашинкуйте морковь, нарежьте кружочками маринованные огурцы, очистите от кожуры и измельчите помидоры, добавьте к луку.

Тушите смесь 10 минут. Выключите мультиварку. Порежьте картофель крупными кусочками, капусту – средними, положите в мультиварку. Посолите, поперчите по вкусу. Воды можно не добавлять, потому что овощи дадут много сока. Если вы любите побольше жидкости, добавьте немного. Установите таймер режима «тушение» на 1 час 20 минут.

Рагу свиное

Свинина – 600 г, картофель – 4 шт., капуста – 200 г, лук – 1 шт., морковь – 1 шт., огурцы маринованные – 2 шт., помидоры – 2 шт., лавровый лист – 2 шт., маргарин для обжаривания, специи – по вкусу, соль

Включите программу «жарка-овощи» («выпечка»), растопите маргарин. Нашинкуйте лук и обжарьте до оливкового цвета.

Промойте и высушите свинину, нарежьте на порционные кусочки, нашинкуйте морковь, нарежьте кружочками маринованные огурцы, очистите от кожуры и измельчите помидоры, добавьте к луку.

Тушите смесь 10 минут. Выключите мультиварку. Порежьте картофель крупными кусочками, капусту – средними, положите в мультиварку. Посолите, поперчите по вкусу. Воды можно не добавлять, потому что овощи дадут много сока. Если вы любите побольше жидкости, добавьте немного. Установите таймер режима «тушение» на 1 час 20 минут.

Рагу из баранины

Баранина – 700 г, картофель – 6 шт., капуста – 200 г, лук – 1 шт., морковь – 1 шт., огурцы маринованные – 2 шт., помидоры – 2 шт., лавровый лист – 2 шт., маргарин для обжаривания, специи – по вкусу, соль

Включите программу «жарка-овощи» («выпечка»), растопите маргарин. Нашинкуйте лук и обжарьте до оливкового цвета.

Промойте и высушите баранину, нарежьте на порционные кусочки, нашинкуйте морковь, нарежьте кружочками маринованные огурцы, очистите от кожуры и измельчите помидоры, добавьте к луку.

Тушите смесь 10 минут. Выключите мультиварку. Порежьте картофель крупными кусочками, капусту – средними, положите в мультиварку.

Посолите, поперчите по вкусу. Воды можно не добавлять, потому что овощи дадут много сока. Если вы любите побольше жидкости, добавьте немного. Установите таймер режима «тушение» на 1 час 20 минут.

Картофель с курицей

Филе курицы – 500 г, картофель – 6 шт., лук – 1 шт., морковь – 1 шт., лавровый лист – 2 шт., маргарин для обжаривания, вода – 1/2 мерочного стакана от мультиварки, сметана – 1 ст. л., специи, свежая зелень – по вкусу соль

Включите программу «жарка-овощи» («выпечка»), растопите маргарин. Нашинкуйте лук и морковь, обжарьте 5 минут. Нарежьте курицу, добавьте к овощам и готовьте в режиме «выпечка» еще 10 минут.

Порежьте картофель, добавьте к мясу с овощами, посолите, поперчите по вкусу. Разведите сметану в 1/2 стакана горячей воды, налейте в мультиварку, перемешайте.

Установите таймер режиме «тушение» на 1 час. Подайте со свежей зеленью.

Картофель с говядиной

Говядина – 500 г, картофель – 6 шт., лук – 1 шт., морковь – 1 шт., лавровый лист – 2 шт., маргарин для обжаривания, вода – 1/2 мерочного стакана от мультиварки, сметана – 1 ст. л., специи, соль

Включите программу «жарка-овощи» («выпечка»), растопите маргарин. Нашинкуйте лук и морковь, обжарьте 5 минут.

Нарежьте говядину на порционные кусочки, добавьте к овощам и готовьте в режиме «выпечка» еще 10 минут.

Порежьте картофель, добавьте к мясу с овощами, посолите, поперчите по вкусу. Разведите сметану в 1/2 стакана горячей воды, налейте в мультиварку, перемешайте.

Установите таймер режима «тушение» на 2 часа.

Картофель со свининой

Свинина – 500 г., картофель – 6 шт., лук – 1 шт., морковь – 1 шт., лавровый лист – 2 шт., маргарин для обжаривания, вода – 1/2 мерочного стакана от мультиварки, сметана – 1 ст. л., специи, свежая зелень – по вкусу, соль

Включите программу «жарка-овощи» («выпечка»), растопите маргарин. Нашинкуйте лук и морковь, обжарьте 5 минут. Нарежьте свинину на порционные кусочки, добавьте к овощам и готовьте в режиме «выпечка» еще 10 минут.

Порежьте картофель, добавьте к мясу с овощами, посолите, поперчите по вкусу. Разведите сметану в 1/2 стакана горячей воды, налейте в мультиварку, перемешайте.

Установите таймер режима «тушение» на 1 час 30 минут. Перед подачей к столу украсьте свежей зеленью.

Картофель с бужениной

Буженина – 500 г, картофель – 6 шт., лук – 1 шт., морковь – 1 шт., лавровый лист – 2 шт., маргарин для обжаривания, вода – 1/2 мерочного стакана от мультиварки, сметана – 1 ст. л., специи, соль

Включите программу «жарка-овощи» («выпечка»), растопите маргарин. Нашинкуйте лук и морковь, обжарьте 5 минут. Порежьте картофель, добавьте к мясу с овощами, посолите, поперчите по вкусу. Разведите сметану в 1/2 стакана горячей воды, налейте в мультивар

ку, перемешайте. Установите таймер режима «тушение» на 1 час. За 10 минут до окончания работы программы нарежьте буженину на

порционные кусочки, добавьте к овощам.

Телятина с грибами

Телятина – 500 г, шампиньоны – 500 г, лук репчатый – 1 шт., сметана – 100 г, майонез легкий – 150 г, перец черный молотый – по вкусу, соль

Нашинкуйте лук, средне порежьте грибы, нарежьте телятину на порционные кусочки, уложите в мультиварку. Добавьте сметану и майонез, посолите, поперчите по вкусу. Установите таймер программы «тушение» на 1 час. Подайте с гарниром их риса.

Свинина с грибами

Свинина – 500 г, шампиньоны – 500 г, лук репчатый – 1 шт., сметана – 100 г, майонез легкий – 150 г, перец черный молотый – по вкусу, соль

Нашинкуйте лук, средне порежьте грибы, нарежьте свинину на порционные кусочки, уложите в мультиварку. Добавьте сметану и майонез, посолите, поперчите по вкусу.

Установите таймер программы «тушение» на 1 час 30 минут. Подайте с овощами.

Говядина с грибами

Говядина – 500 г, шампиньоны – 500 г, лук репчатый – 1 шт., сметана – 100 г, майонез легкий – 150 г, перец черный молотый – по вкусу, соль

Нашинкуйте лук, средне порежьте грибы, нарежьте говядину на порционные кусочки, уложите в мультиварку. Добавьте сметану и майонез, посолите, поперчите по вкусу. Установите таймер программы «тушение» на 2 часа.

Говядина по-французски

Говядина – 500 г, лук – 2 шт., помидоры – 2 шт., сыр «Радонежский» – 100 г, лавровый лист – 2 шт., чеснок – 4 зубчика, соус соевый – 1/2 мерочного стакана от мультиварки, майонез – 1 ст. л., уксус 6 %-ный – 1 ст. л., масло оливковое – 20 г, специи, зелень – по вкусу, соль

Нарежьте говядину на медальоны, для приготовления этого блюда лучше всего подходит говяжья вырезка. Отбейте говядину, уложите в подходящую посуду. Добавьте нарезанный полукольцами лук, 2 зубчика измельченного чеснока, лавровый лист. Залейте соевым соусом, посолите, поперчите по вкусу, перемешайте. Затяните пищевой пленкой и оставьте на 8–12 часов в холодильнике. Полейте мясо оливковым маслом, перемешайте, включите программу «выпечка» и обжарьте до образования корочки с двух сторон.

Выключите мультиварку. Сок, выделившийся при жарке, слейте в отдельную посуду. Нарежьте помидоры кружочками и уложите в мультиварку сверху мяса. Добавьте уксус, майонез и сок. Закройте крышку мультиварки, установите таймер программы «плов» на 45 минут. Натрите сыр на крупной терке, измельчите оставшийся чеснок. После сигнала мультиварки посыпьте мясо тертым сыром и чесноком, добавьте немного горячей кипяченой воды. Готовьте в режиме «тушение» 45 минут. Дайте настояться. На гарнир к мясу по-французски подайте овощную смесь из брокколи, стручковой фасоли и моркови.

Свинина любительская «Острая»

Свинина – 700 г, лук – 2 шт., помидоры – 2 шт., сыр – 100 г, лавровый лист – 2 шт., чеснок – 4 зубчика, соус соевый – 1/2 мерочного стакана от мультиварки, майонез оливковый – 1 ст. л., уксус 6 %-ный – 1 ст. л., масло оливковое – 20 г, специи, зелень – по вкусу, соль

Нарежьте свинину на порционные кусочки, уложите в подходящую посуду. Добавьте нарезанный полукольцами лук, 2 зубчика измельченного чеснока, лавровый лист.

Залейте соевым соусом, посолите, поперчите по вкусу, перемешайте. Затяните пищевой пленкой и оставьте на 8–12 часов в холодильнике. Полейте мясо оливковым маслом, перемешайте, включите программу «выпечка» и обжарьте до образования корочки с двух сторон. Выключите мультиварку. Сок, выделившийся при жарке, слейте в отдельную посуду. Нарежьте помидоры кружочками и уложите в мультиварку сверху мяса. Добавьте уксус, майонез и сок. Закройте крышку мультиварки, установите таймер программы «плов» на 35 минут.

Натрите сыр на крупной терке, измельчите оставшийся чеснок. После сигнала мультиварки посыпьте мясо тертым сыром и чесноком, добавьте немного горячей кипяченой воды. Готовьте в режиме «тушение» 35 минут. Дайте, как следует, настояться. С мясом очень хорошо сочетаются овощи в любом виде. Кроме этого, вы можете приготовить оригинальный гарнир из тыквы.

Баранина «Особая»

Баранина – 700 г, лук – 2 шт., помидоры – 2 шт., лавровый лист – 2 шт., чеснок – 4 зубчика, соус соевый – 1/2 мерочного стакана от мультиварки, майонез оливковый – 1 ст. л., уксус 6 %-ный – 1 ст. л., масло оливковое – 20 г, специи, зелень – по вкусу, соль

Нарежьте баранину на порционные кусочки, уложите в подходящую посуду. Добавьте нарезанный полукольцами лук, 2 зубчика измельченного чеснока, лавровый лист. Залейте соевым соусом, посолите, поперчите по вкусу, перемешайте. Затяните пищевой пленкой и оставьте на 8–12 часов в холодильнике. Полейте мясо оливковым маслом, перемешайте, включите программу «выпечка» и обжарьте до образования корочки с двух сторон. Выключите мультиварку. Сок, выделившийся при жарке, слейте в отдельную посуду. Нарежьте помидоры кружочками и уложите в мультиварку сверху мяса. Добавьте уксус, майонез и сок. Закройте крышку мультиварки, установите таймер программы «плов» на 45 минут. После сигнала мультиварки измельчите оставшийся чеснок, посыпьте мясо, добавьте немного горячей кипяченой воды. Готовьте в режиме «тушение» 45 минут. Дайте настояться. Подайте к столу с зеленью и гарниром из риса или овощей.

Азу по-домашнему

Говядина – 500 г, лук – 1 шт., морковь – 1 шт., огурцы маринованные – 4 шт., помидоры – 2 шт., лавровый лист – 2 шт., маргарин для обжаривания, специи – по вкусу, свежая зелень, соль

Включите программу «жарка-овощи» («выпечка»), растопите маргарин. Нашинкуйте лук и морковь, обжарьте 5 минут. Нарежьте говядину на порционные кусочки, добавьте к овощам и готовьте в режиме «выпечка» еще 15 минут. Порежьте помидоры, добавьте к мясу с овощами, посолите, поперчите по вкусу, перемешайте и готовьте в режиме «тушение» еще 5 минут. Мультиварку выключите. Нарежьте маринованные огурцы кружочками и добавьте к мясу с овощами. Установите таймер режима «тушение» на 2 часа. Подайте со свежей зеленью.

Азу из свинины

Свинина – 500 г, лук – 1 шт., морковь – 1 шт., огурцы маринованные – 4 шт., помидоры – 2 шт., лавровый лист – 2 шт., маргарин для обжаривания, специи – по вкусу, свежая зелень – по вкусу, соль

Включите программу «жарка-овощи» («выпечка»), растопите маргарин. Нашинкуйте лук и морковь, обжарьте в маргарине 5 минут. Нарежьте свинину на порционные кусочки, добавьте к овощам и готовьте в режиме «выпечка» еще 15 минут. Порежьте помидоры, добавьте к мясу с овощами, посолите, поперчите по вкусу, перемешайте и готовьте в режиме «тушение» еще 5 минут. Мультиварку выключите.

Нарежьте маринованные огурцы кружочками и добавьте к мясу с овощами. Установите таймер режима «тушение» на 1 час 30 минут. Украсьте свежей зеленью.

Азу из баранины

Баранина – 500 г, лук – 1 шт., морковь – 1 шт., огурцы маринованные – 4 шт., помидоры – 2 шт., лавровый лист – 2 шт., маргарин для обжаривания, специи – по вкусу, свежая зелень, соль

Включите программу «жарка-овощи» («выпечка»), растопите маргарин. Нашинкуйте лук и морковь, обжарьте в маргарине 5 минут. Нарежьте баранину на порционные кусочки, добавьте к овощам и готовьте в режиме «выпечка» еще 15 минут.

Порежьте помидоры, добавьте к мясу с овощами, посолите, поперчите по вкусу, перемешайте и готовьте в режиме «тушение» еще 5 минут. Мультиварку выключите.

Нарежьте соленые огурцы кружочками и добавьте к мясу с овощами. Установите таймер режима «тушение» на 2 часа. В качестве гарнира можно подать овощи.

Мясо тушеное с изюмом и яблочным соком

Телятина – 500 г, лук – 2 шт., морковь – 1 шт., сок яблочный – 1/2 мерочного стакана от мультиварки, изюм – 50 г, вино белое – 50 г, маргарин для обжаривания, сок яблочный – 1/2 стакана от мультиварки, вода – 1/2 стакана от мультиварки, специи, свежая зелень – по вкусу, соль

Включите программу «жарка-овощи» («выпечка»), растопите маргарин. Нашинкуйте лук и обжарьте до оливкового цвета. Промойте и высушите телятину, нарежьте на порционные кусочки, нашинкуйте морковь, добавьте к луку, тушите смесь 10 минут. Выключите мультиварку. Добавьте изюм, влейте яблочный сок и воду, посолите по вкусу. Установите таймер режима «тушение» на 1 час. Украсьте свежей зеленью.

Говядина с черносливом и вином

Говядина – 500 г, лук – 2 шт., морковь – 1 шт., чернослив – 100 г, вино – 50 г, маргарин для обжаривания, вода – 1/2 стакана от мультиварки, специи, свежая зелень – по вкусу, соль

Включите программу «жарка-овощи» («выпечка»), растопите маргарин. Нашинкуйте лук и обжарьте до оливкового цвета. Промойте и высушите телятину, нарежьте на порционные кусочки, нашинкуйте морковь, добавьте к луку, тушите смесь 10 минут. Выключите мультиварку. Очистите чернослив от косточек, нарежьте на мелкие кусочки, влейте вино и воду, посолите по вкусу. Установите таймер режима «тушение» на 2 часа. Подайте с овощной смесью и свежей зеленью.

Солянка домашняя

Свинина – 500 г, лук – 1 шт., морковь – 1 шт., огурцы маринованные – 2 шт., чеснок – 1 зубчик, помидоры – 2 шт., мука пшеничная – 1 дес. л., вода – 1 мерочный стакан от мультиварки, масло оливковое для обжаривания, петрушка, кинза – по вкусу, перец черный молотый – по вкусу, соль

Включите программу «жарка-овощи» («выпечка»), растопите маргарин. Нашинкуйте лук и морковь, обжарьте на оливковом масле 5 минут. Нарежьте свинину на порционные кусочки, добавьте к овощам и готовьте в режиме «выпечка» еще 15 минут.

Порежьте помидоры, добавьте к мясу с овощами, посолите, поперчите по вкусу, долейте воды, перемешайте и готовьте в режиме «тушение» еще 5 минут. Мультиварку выключите.

Нарежьте маринованные огурцы кружочками и добавьте к мясу с овощами. Установите таймер режима «тушение» на 1 час 30 минут. После закипания смеси выдавите чеснокодавкой зубчик чеснока, добавьте муки, зелени.

Солянка по-грузински

Говядина – 500 г, лук – 1 шт., морковь – 1 шт., огурцы маринованные – 2 шт., чеснок – 1 зубчик, помидоры – 2 шт., мука пшеничная – 1 дес. л., вода – 1 мерочный стакан от мультиварки, маргарин для обжаривания, петрушка, кинза – по вкусу, перец черный молотый – по вкусу, соль

Включите программу «жарка-овощи» («выпечка»), растопите маргарин. Нашинкуйте лук и морковь, обжарьте на маргарине 5 минут. Нарежьте говядину на порционные кусочки, добавьте к овощам и готовьте в режиме «выпечка» еще 15 минут.

Порежьте помидоры, добавьте к мясу с овощами, посолите, поперчите по вкусу, долейте воды, перемешайте и готовьте в режиме «тушение» еще 5 минут.

Мультиварку выключите. Нарежьте маринованные огурцы кружочками и добавьте к мясу с овощами. Установите таймер режима «тушение» на 1 час 45 минут. После закипания смеси выдавите чеснокодавкой зубчик чеснока, добавьте муки.

Кролик с изюмом и черносливом

Кролик – 500 г, лук – 2 шт., морковь – 1 шт., сок березовый – 1/2 мерочного стакана от мультиварки, чернослив – 100 г, изюм – 50 г, маргарин для обжаривания, вода – 1/2 стакана от мультиварки, специи, свежая зелень – по вкусу, соль

Включите программу «жарка-овощи» («выпечка»), растопите маргарин. Нашинкуйте лук и обжарьте на маргарине до оливкового цвета.

Нашинкуйте морковь, добавьте к луку, тушите смесь 10 минут. Выключите мультиварку. Очистите чернослив от косточек, нарежьте на мелкие кусочки, прибавьте изюм, влейте березовый сок и воду, посолите по вкусу. Добавьте мелко нарезанное мясо отварного кролика. Готовьте в режиме «тушение» 15 минут. Подайте с овощами и свежей зеленью.

Курица с изюмом

Филе курицы – 500 г, лук – 2 шт., морковь – 1 шт., сок березовый – 1/2 мерочного стакана от мультиварки, изюм – 50 г, маргарин для обжаривания, вода – 1/2 стакана от мультиварки, специи – по вкусу, соль

Включите программу «жарка-овощи» («выпечка»), растопите маргарин. Нашинкуйте лук и обжарьте на маргарине до оливкового цвета.

Промойте и высушите куриные филейчики, нарежьте на порционные кусочки, нашинкуйте морковь, добавьте к луку, тушите смесь 10 минут. Выключите мультиварку.

Добавьте изюм, влейте яблочный сок и воду, посолите по вкусу. Установите таймер режима «тушение» на 1 час.

Язык с черносливом

Язык говяжий – 2 шт., лук – 2 шт., морковь – 1 шт., сок березовый – 1/2 мерочного стакана от мультиварки, маргарин для обжаривания, вода – 1/2 стакана от мультиварки, специи, свежая зелень – по вкусу, соль

Включите программу «жарка-овощи» («выпечка»), растопите маргарин. Нашинкуйте лук и обжарьте на маргарине до оливкового цвета.

Нарежьте на порционные кусочки говяжьи языки, нашинкуйте морковь, добавьте к луку, тушите смесь 10 минут. Выключите мультиварку.

Очистите чернослив от косточек, нарежьте на мелкие кусочки, влейте березовый сок и воду, посолите по вкусу. Установите таймер режима «тушение» на 2 часа. Перед подачей на стол украсьте свежей зеленью.

Говядина, тушенная с черносливом

Говяжья вырезка – 500 г, лук – 2 шт., чернослив – 50 г, сметана – 2 ст. л., аджика – 2 ст. л., масло сливочное для обжаривания, перец черный молотый – по вкусу, соль

Нарежьте говядину на медальоны, отбейте. Включите программу «выпечка», растопите сливочное масло и обжарьте говядину с одной стороны 10–15 минут.

Переверните на другую сторону, добавьте мелко порезанный лук и чернослив, и обжарьте в режиме «выпечка» еще 10–15 минут. Выключите мультиварку. Смешайте аджику со сметаной, посолите, поперчите по вкусу, перемешайте. Обмажьте смесью обжаренные медальоны. Установите таймер программы «тушение» на 1 час 45 минут. Подайте с рисом.

Свинина, тушенная с черносливом

Свинина – 500 г, лук – 2 шт., чернослив – 50 г, сметана – 2 ст. л., аджика – 2 ст. л., маргарин для обжаривания, вино – 50, перец черный молотый – по вкусу, соль

Нарежьте нежирную свинину на медальоны, слегка отбейте. Включите программу «выпечка», растопите маргарин и обжарьте свинину с одной стороны 10–15 минут.

Переверните на другую сторону, добавьте мелко порезанный лук и чернослив и обжарьте в режиме «выпечка» еще 10–15 минут. Выключите мультиварку. Смешайте аджику со сметаной, посолите, поперчите по вкусу, добавьте вино, перемешайте. Обмажьте смесью обжаренные медальоны. Установите таймер программы «тушение» на 1 час 10 минут.

Осетрина в пряном соусе

Филе осетрины – 450 г, морковь – 1 шт., лук – 1 шт., масло оливковое– 2–3 ст. л., свежая зелень Для соуса: Майонез – 4 ст. л., горчица – 1 ч. л., рассол огуречный– 5 ст. л., приправа для блюд из рыбы – 1 ч. л.

Смешайте блендером ингредиенты для соуса до образования однородной массы.

Нарежьте осетрину на порционные кусочки, установите таймер режима «выпечка» на 15 минут и обжарьте рыбу на оливковом масле с одной стороны.

Мультиварку выключите, рыбу переверните. Мелко нарежьте лук, натрите на терке морковь, уложите сверху рыбы, полейте соусом. Готовьте блюда в режиме «выпечка» 20 минут. Перед подачей на стол украсьте зеленью.

Осетрина отварная

Осетрина – 1 кг, морковь – 1 шт., петрушка – 1 шт., лук – 2 головки, масло сливочное – 70 г, соль – по вкусу

Осетрину рекомендуется варить крупным куском и разрезать на порции перед подачей на стол.

Положите подготовленную рыбу кастрюльку мультиварки, залейте холодной водой так, чтобы она только покрывала рыбу, посолите по вкусу, добавьте очищенную головку лука, коренья.

Установите таймер режима «тушение» на 1 час. Выньте готовую рыбу из отвара, нарежьте толстыми ломтями, выложите на блюдо и полейте растопленным сливочным маслом.

На гарнир к отварной осетрине рекомендуется подать отварной картофель, посыпанный мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа, или картофельное пюре.

Форель под винным соусом

Форель – 1 кг, лук репчатый – 3 шт., сок лимонный – 100 г, лавровый лист – 3–4 шт., перец душистый – 5 г, соль – по вкусу Для соуса: Готовая горчица – 1 ч. л., масло сливочное – 1 ст. л., мука – 2 ст. л., сухое виноградное белое вино – 1/2 стакана, рыбный бульон – 2 стакана, желтки сырые – 4 шт., лимон – 1 шт., сахар – по вкусу

Подготовленную целую форель залейте разведенным лимонным соком, посолите по вкусу, дайте постоять 2–3 часа.

Положите в мультиварку сливочное масло. Переложите форель в кастрюльку мультиварки, добавьте лук, лавровый лист, перец, 50 г лимонного сока, залейте холодной водой так, чтобы она только покрывала рыбу, посолите по вкусу.

Установите таймер режима «тушение» или «суп» на 45 минут. После сигнала дайте постоять 15 минут с закрытой крышкой. Приготовьте соус. Пассеруйте муку, разотрите готовую горчицу и сливочное масло, разбавьте горячим рыбным бульоном. Влейте белое вино, добавьте нарезанный ломтиками лимон. Прокипятите, охладите до 70 градусов, процедите. Быстро помешивая, введите в соус желтки. Готовую форель переложите на блюдо, полейте горчичным соусом.

Форель с шампиньонами

Форель – 1 кг, шампиньоны – 500 г, морковь – 1–2 шт., лук – 2 головки, лавровый лист – 1–2 шт., масло сливочное – 100 г, мука – 50 г, сметана – 100 г, петрушка – 5–6 веточек, соль – по вкусу

Очистите, промойте и нарежьте тонкими ломтиками свежие шампиньоны. Готовьте грибы на сливочном масле в режиме «тушение» 30–40 минут.

Мультиварку выключите. Переложите грибы в отдельную посуду. Подготовленное филе форели нарежьте на порционные кусочки, посолите, поперчите, положите в кастрюльку мультиварки. Добавьте коренья, специи, репчатый лук, залейте небольшим количеством воды так, чтобы только покрыть рыбу с овощами. Установите таймер режима «тушение» на 45 минут. Мультиварку выключите, бульон слейте и процедите, рыбу переложите в отдельное блюдо.

Положите грибы в кастрюльку мультиварки, влейте процеженный рыбный отвар, заправьте пассерованной мукой, растертой с маслом, добавьте сметану. Установите таймер режима «подогрев» на 15 минут.

Мультиварку выключите.

Положите рыбу на блюдо, сверху выложите грибы, посыпьте измельченной зеленью петрушки.

Часто на гарнир к рыбе используют рис, рецепты правильной варки риса играют не последнюю роль, чтобы получился вкусный гарнир.

Как варить рис на гарнир? На одну порцию риса используйте две порции воды.

В кипящую подсоленную воду высыпьте рис и, периодически помешивая, варите его 20 минут, а затем рис промойте.

Если используете пропаренный рис, этого делать не нужно.

Рассыпчатый рис получается на сковороде – сначала зерна прокаливают, а потом понемногу добавляют воду.

Осетрина с грибами

Осетрина – 1 кг, грибы белые – 400 г, вино белое сухое – 150 мл, масло сливочное – 100 г, мука – 50 г, соль и перец – по вкусу Для гарнира: Помидор черри – 1 шт., цуккини – 1 шт., уксус 6 %-ный

Подготовленную рыбу нарежьте порционными кусками, посолите, поперчите.

Белые свежие грибы очистите, тщательно промойте под проточной водой и нарежьте ломтиками.

Выложите в кастрюльку мультиварки слой рыбы, поверх нее слой грибов, залейте горячим бульоном, сваренным из пищевых отходов рыбы, добавьте сухое белое вино.

Установите таймер режима «тушение» на 40 минут.

Для приготовления соуса разотрите пассерованную муку со сливочным маслом, добавьте бульон, в котором варились рыба с грибами, и проварите на маленьком огне при постоянном помешивании в течение 7–10 минут.

Готовый соус процедите и заправьте сливочным маслом, разделенным на маленькие кусочки, посолите по вкусу.

После сигнала готовую рыбу вместе с грибами выложите на блюдо и залейте соусом.

К осетрине с грибами под соусом рекомендуется подать гарнир из кабачков цуккини и помидоров черри.

Для этого разрежьте помидоры пополам.

Цуккини нарежьте крупными брусочками.

На оливковом масле обжарьте в мультиварке 15 минут в режиме «выпечка» измельченные чеснок и острый перец, добавив цуккини и помидоры.

Сбрызнув уксусом, потушите в режиме «тушение» 10 минут.

Карп в белом вине

Карп – 1 кг, морковь – 2 шт., петрушка – 1 шт., сельдерей – 1 шт., лук репчатый – 2 головки, капуста кольраби – 200 г, масло сливочное – 100 г, вино белое сухое – 500 мл, соль и перец по вкусу

Нарежьте овощи тонкой соломкой и обжарьте в режиме «выпечка» на сливочном масле 5–7 минут.

Подготовленную рыбу нарежьте на порционные кусочки, посолите и поперчите, добавьте к обжаренным овощам.

Влейте белое сухое вино, готовьте в режиме «тушение» 50 минут. После сигнала дайте постоять с закрытой крышкой 15 минут.

Выложите готовую рыбу вместе с овощами на блюдо.

На гарнир можно подать пюре или отварной картофель, посыпанный мелко нарезанной зеленью петрушки.

Форель «Праздничная»

Форель – 800 г, морковь – 2–3 шт., корень сельдерея – 1 шт., лук – 100 г, лимон – 1 шт., масло сливочное – 50 г, лавровый лист – 2 шт., перец душистый горошком – 5–6 шт., соль – по вкусу

Подготовленную рыбу нарежьте порционными кусками. Морковь и сельдерей мелко нашинкуйте. Лимон нарежьте кружочками, удалите зерна. Положите рыбу в кастрюльку мультиварки, добавьте морковь, сельдерей, сливочное масло, соль и пряности. Поверх рыбы уложите кружочки лимона. Залейте таким количеством воды, чтобы она только покрывала рыбу. Установите таймер режима «тушение» на 45 минут. После сигнала выложите готовую рыбу на блюдо и залейте отваром, в котором она готовилась. Если отвара слишком много, его нужно выпарить. На гарнир рекомендуется подать картофель, посыпанный зеленью петрушки и укропа. Его можно предварительно запечь.

Осетрина «Пикан»

Осетрина – 1 кг, бульон желтый – 1 л Для соуса: Помидоры – 400 г, мука пшеничная – 50 г, масло сливочное – 50 г, петрушка – 3–4 веточки, соль, сахар – по вкусу

Подготовленную рыбу нарежьте на порционные кусочки, уложите в кастрюльку мультиварки, залейте желтым бульоном так, чтобы он только покрывал рыбу. Установите таймер режима «тушение» на 1 час.

Для приготовления соуса нарежьте помидоры, сложите в кастрюлю, добавьте масло и несколько ложек процеженного рыбного бульона. Потушите помидоры под крышкой. Разотрите пассерованную муку с маслом, разведите бульоном, проварите и процедите, добавьте в помидоры. Заправьте соус по вкусу сахаром и солью. Выложите горячую рыбу на блюдо, залейте приготовленным соусом, посыпьте нарезанной зеленью петрушки. К рыбе рекомендуется подать на гарнир рис с овощами.

Лосось с шампиньонами

Лосось – 1 кг, шампиньоны – 500 г, морковь – 1–2 шт., лук – 2 головки, лавровый лист – 1–2 шт., масло сливочное – 100 г, мука – 50 г, сметана – 100 г, петрушка – 5–6 веточек, соль – по вкусу

Очистите, промойте и нарежьте тонкими ломтиками свежие шампиньоны. Готовьте грибы на сливочном масле в режиме «тушение» 30–40 минут. Мультиварку выключите.

Переложите грибы в отдельную посуду. Подготовленное филе лосося нарежьте на порционные кусочки, посолите, поперчите, положите в кастрюльку мультиварки. Добавьте коренья, специи, репчатый лук, залейте небольшим количеством воды так, чтобы только покрыть рыбу с овощами. Установите таймер режима «тушение» на 45 минут. Мультиварку выключите, бульон слейте и процедите, рыбу переложите в отдельное блюдо.

Положите грибы в кастрюльку мультиварки, влейте процеженный рыбный отвар, заправьте пассерованной мукой, растертой с маслом, добавьте сметану. Установите таймер режима «подогрев» на 15 минут.

Мультиварку выключите. Положите рыбу на блюдо, сверху выложите грибы, посыпьте измельченной зеленью петрушки. На гарнир рекомендуется подать рис с овощами.

Камбала по-сицилийски

Камбала – 500 г, лук – 300 г, молоко – 500 мл, масло сливочное – 50 г, мука пшеничная – 30 г, сок лимонный – 30 мл, соль, сахар – по вкусу

Испеките лук без жира в режиме «выпечка», дайте остыть, измельчите в блендере.

Готовое пюре заправьте сливочным маслом, растертым с пассерованной мукой, переложите в кастрюльку мультиварки. Влейте в луковое пюре немного кипятка, готовьте в режиме «тушение» до загустения. Мультиварку выключите. Переложите смесь в отдельную емкость, заправьте по вкусу лимонным соком, солью и сахаром. Соус должен иметь приятный кисло-сладкий вкус. Подготовленную рыбу нарежьте на порционные кусочки, залейте молоком. Установите таймер режима «тушение» на 30 минут. После сигнала откройте крышку, дайте рыбе остыть. Готовую рыбу выложите на блюдо, залейте соусом. Рекомендуется подать гарнир из красной фасоли.

Стерлядь с шампиньонами

Стерлядь – 1 кг, шампиньоны – 500 г, морковь – 1–2 шт., лук – 2 головки, лавровый лист – 1–2 шт., сливочное масло – 100 г, мука – 50 г, сметана – 100 г, петрушка – 5–6 веточек, соль – по вкусу

Очистите, промойте и нарежьте тонкими ломтиками свежие шампиньоны. Готовьте грибы на сливочном масле в режиме «тушение» 30–40 минут.

Мультиварку выключите. Переложите грибы в отдельную посуду. Подготовленное филе стерляди нарежьте на порционные кусочки, посолите, поперчите, положите в кастрюльку мультиварки. Добавьте коренья, специи, репчатый лук, залейте небольшим количеством воды так, чтобы только покрыть рыбу с овощами. Установите таймер режима «тушение» на 45 минут. Мультиварку выключите, бульон слейте и процедите, рыбу переложите в отдельное блюдо.

Положите грибы в кастрюльку мультиварки, влейте процеженный рыбный отвар, заправьте пассерованной мукой, растертой с маслом, добавьте сметану. Установите таймер режима «подогрев» на 15 минут.

Мультиварку выключите. Положите рыбу на блюдо, сверху выложите грибы, посыпьте измельченной зеленью петрушки. На гарнир можно подать отварной картофель.

Камбала в красном вине

Камбала – 750 г, вино красное виноградное – 250 г, мука ржаная – 20 г, масло сливочное – 50 г, лук репчатый – 1 головка, петрушка – 1 пучок, лавровый лист – 3 шт., гвоздика – 4–5 шт., перец красный (молотый) – 10 г, соль – по вкусу Для соуса: Мука ржаная – 25 г, масло сливочное – 50 г

Положите на дно кастрюльки мультиварки очищенные, промытые и мелко нарезанные петрушку и лук, прибавьте гвоздику и лавровый лист, перец и соль – по вкусу.

Поместите сверху подготовленную и нарезанную на куски камбалу, добавьте вина и стакан белого бульона (или воды). Установите таймер режима «тушение» на 30 минут. После сигнала слейте бульон в другую емкость, процедите. Переложите сваренную рыбу на блюдо. Влейте бульон в кастрюльку мультиварки и вываривайте в режиме «тушение» при открытой крышке до тех пор, пока не останется около стакана. Мультиварку выключите.

Прибавьте неполную столовую ложку муки, смешанную с таким же количеством масла, доведите до кипения в режиме «тушение» и при постоянном помешивании кипятите 3–4 минуты.

Мультиварку выключите. Добавьте в соус кусочек сливочного масла и размешивайте до полного растворения масла. Посолите и поперчите по вкусу, затем процедите.

Перед подачей на стол переложите камбалу на подогретое блюдо и полейте соусом.

Карп с овощами в красном вине

Карп – 1 кг, морковь – 2 шт., петрушка – 1 шт., сельдерей – 1 шт., лук репчатый – 1 головка, каперсы – 70 г, вино красное столовое – 300 мл, масло сливочное – 100 г, мука – 70 г, лавровый лист – 2 шт., соль и перец – по вкусу

Подготовленную рыбу нарежьте на порционные кусочки, посолите, поперчите и оставьте в прохладном месте на 1–2 часа. Нашинкуйте лук, нарежьте овощи кружочками, выложите в смазанную маслом кастрюльку мультиварки, сверху положите рыбу.

Посолите, добавьте лавровый лист, каперсы, залейте рыбу с овощами бульоном, сваренным из отходов рыбы, влейте вино, готовьте в режиме «тушение» 50 минут.

Мультиварку выключите, отвар слейте в отдельную посуду, процедите. Переложите рыбу на блюдо. Для приготовления соуса пассерованную с маслом муку разведите отваром, готовьте в режиме «тушение» 7–10 минут до загустения. Готовую рыбу вместе с овощами выложите на подогретое блюдо, полейте приготовленным соусом. На гарнир рекомендуется подавать отварной картофель, посыпанный мелко нарезанной зеленью.

Морской окунь в молоке

Морской окунь – 1 кг, молоко – 1000 мл, сливочное масло – 100 г, молотые сухари – 100 г, петрушка и укроп – 1 пучок, соль – по вкусу

Подготовленную рыбу нарежьте на порционные кусочки, посолите, дайте постоять 15 минут.

Установите таймер режима «тушение» на 1 час.

Влейте молоко, добавьте сливочное масло и молотые сухари.

Когда жидкость закипит, положите в кастрюльку рыбу.

За 10 минут до окончания работы программы добавьте мелко нарезанную зелень петрушки и укропа.

После сигнала выложите рыбу на блюдо вместе с соусом.

Если соус получился жидким, прокипятите его до загустения в режиме «тушение» после того, как вынете рыбу.

На гарнир рекомендуется подавать отварной картофель.

Палтус с картофелем

Палтус – 1 кг, картофель – 1 кг, морковь – 2–3 шт., корень сельдерея – 1 шт., лук – 1 головка, лавровый лист – 2–3 шт., перец черный горошком – 5–6 шт., петрушка и укроп – 5–6 веточек Для соуса: Лук – 1 головка, масло сливочное – 50 г, мука пшеничная – 50 г, сметана – 200 г

Нарежьте рыбу на порционные кусочки, добавьте коренья и специи, залейте горячей водой.

Установите таймер режима «тушение» на 50 минут.

Мультиварку выключите, бульон слейте и процедите, рыбу переложите в отдельную посуду.

Картофель нарежьте брусочками и отварите до готовности в режиме «тушение» в процеженном бульоне.

Мультиварку выключите, бульон слейте и процедите, сваренный картофель переложите в отдельную посуду.

Нашинкуйте лук и обжарьте до золотистого цвета в режиме «выпечка» на сливочном масле. Мультиварку выключите.

Посыпьте обжаренный лук мукой, добавьте процеженный рыбный бульон, сметану и доведите до кипения в режиме «тушение».

Выложите порционные куски рыбы на блюдо, вокруг разложите отваренный в рыбном бульоне картофель.

Залейте рыбу с картофелем соусом, посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Караси в сметане с мускатным орехом

Карась – 1 кг, лук репчатый – 2–3 головки, сметана – 400 мл, сухари молотые – 100 г, петрушка и укроп – 1 пучок, соль, тмин и мускатный орех – по вкусу

Для приготовления соуса в сметану добавьте молотые сухари, немного рыбного отвара, посолите, положите молотого мускатного ореха по вкусу и варите в режиме «тушение» при постоянном помешивании до тех пор, пока соус не загустеет.

Подготовленных крупных карасей разрежьте пополам, мелких рекомендуется отваривать целиком. Лук репчатый разрежьте пополам, зелень помойте и свяжите в пучок. Рыбу выложите в кастрюльку мультиварки, залейте горячей водой так, чтобы она была прикрыта только наполовину. Посолите, положите лук, пучок зелени, лавровый лист, тмин. Установите таймер режима «тушение» на 45 минут. Готовую рыбу выложите на блюдо, залейте соусом. Подайте с гарниром.

Палтус с шампиньонами

Палтус – 1 кг, шампиньоны – 500 г, морковь – 12 шт., лук – 2 головки, лавровый лист – 1–2 шт., масло сливочное – 100 г, мука – 50 г, сметана – 100 г, петрушка – 5–6 веточек, соль – по вкусу

Очистите, промойте и нарежьте тонкими ломтиками свежие шампиньоны. Готовьте грибы на сливочном масле в режиме «тушение» 30–40 минут. Мультиварку выключите.

Переложите грибы в отдельную посуду.

Подготовленное филе палтуса нарежьте на порционные кусочки без костей, посолите, поперчите, положите в кастрюльку мультиварки.

Добавьте коренья, специи, репчатый лук, залейте небольшим количеством воды так, чтобы только покрыть рыбу с овощами. Установите таймер режима «тушение» на 45 минут.

Мультиварку выключите, бульон слейте и процедите, рыбу переложите в отдельное блюдо.

Положите грибы в кастрюльку мультиварки, влейте процеженный рыбный отвар, заправьте пассерованной мукой, растертой с маслом, добавьте сметану. Установите таймер режима «подогрев» на 15 минут.

Мультиварку выключите.

Положите рыбу на блюдо, сверху выложите грибы, посыпьте измельченной зеленью петрушки.

Подать с гарниром.

Телапия с картофелем и грибами

Телапия – 500 г, картофель – 7 шт., лук – 2 шт., шампиньоны – 6 шт., лимон – 1/2 шт., помидор – 1 шт., майонез оливковый – 100 г, сыр твердый – 100 г, масло оливковое для смазки мультиварки, перец – по вкусу, соль

Нарежьте филе телапии на порционные кусочки. Посолите и поперчите каждый кусочек по отдельности.

Выдавите сок из половины лимона, сбрызните соком каждый кусочек рыбы.

Оставьте мариноваться на 15 минут.

Нарежьте картофель кружочками, лук – полукольцами, грибы – кусочками.

Смажьте чашу мультиварки оливковым маслом, уложите слой из половины нарезанного кружочками картофеля, подсолите.

Положите сверху половину нарезанного лука, слегка подсолите. Сверху лука уложите нарезанные шампиньоны, смажьте майонезом. Поверх грибов уложите оставшийся лук. Сверху лука положите рыбу. Сверху рыбы – оставшийся картофель, подсолите. Нарежьте помидор кружочками, положите сверху картофеля, смажьте майонезом. Установите таймер режима «выпечка» на 50 минут. За 15 минут до окончания работы программы посыпьте натертым на терке сыром. Перед подачей на стол украсьте зеленью.

Сом «Праздничный»

Сом – 500 г, картофель – 7 шт., лук – 2 шт., шампиньоны – 6 шт., лимон – 1/2 шт., помидор – 1 шт., майонез – 100 г, сыр твердый – 100 г, масло оливковое для смазки мультиварки, перец черный молотый – по вкусу, соль

Нарежьте филе сама порционными кусочками. Посолите и поперчите каждый кусочек по отдельности. Выдавите сок из половины лимона, сбрызните соком каждый кусочек рыбы. Оставьте мариноваться на 15 минут. Нарежьте картофель кружочками, лук – полукольцами, грибы – кусочками. Смажьте чашу мультиварки оливковым маслом, уложите слой из половины нарезанного кружочками картофеля, подсолите. Положите сверху половину нарезанного лука, слегка подсолите. Сверху лука уложите нарезанные шампиньоны, смажьте майонезом.

Поверх грибов уложите оставшийся лук. Сверху лука положите рыбу. Сверху рыбы – оставшийся картофель, подсолите. Нарежьте помидор кружочками, положите сверху картофеля, смажьте майонезом. Установите таймер режима «выпечка» на 50 минут.

За 15 минут до окончания работы программы посыпьте натертым на терке сыром. Перед подачей на стол украсьте зеленью.

Сом в фольге

Филе сома – 500 г, майонез – 100 г, сметана – 100 г, укроп – 1 пучок, лук репчатый – 2 шт., масло растительное для смазки мультиварки, соль

Мелко нарежьте лук и обжарьте в режиме «выпечка» до оливкового цвета. Измельчите укроп, добавьте майонез и сметану, перемешайте смесь. Нарежьте рыбу на порционные кусочки, уложите каждый кусочек на фольгу, посолите, смажьте укропной смесью. Заверните подготовленную рыбу в фольгу – лучше всего в два слоя. Уложите в чашу мультиварки, предварительно смазав ее растительным маслом. Включите таймер программы «выпечка» на 50 минут. Перед подачей на стол украсьте зеленью.

Телапия на «подушке»

Телапия – 600 г, лук репчатый – 2 шт., помидор – 2 шт., перец сладкий – 1 шт., сок из половины лимона, сметана – 100 г, майонез – 100 г, сыр твердый – 50 г, перец черный молотый, приправа для рыбы – по вкусу, соль

Нарежьте рыбу на порционные кусочки, посолите, поперчите по вкусу, полейте лимонным соком, оставьте мариноваться на 20 минут. Пока рыба маринуется, нарежьте лук полукольцами, помидоры – кружочками, перец сладкий – соломкой.

Уложите лук в мультиварку, сверху лука положите рыбу, сверху рыбы – помидоры, сверху помидоров – сладкий перец. Смешайте сметану с майонезом, полейте рыбу с овощами. Натрите на терке сыр, посыпьте сверху. Установите режим «выпечка» на 5 минут. Выключите мультиварку. Установите таймер программы «плов» на 40 минут. Перед подачей на стол украсьте зеленью.

Сазан с лимоном

Сазан – 1 шт., лимон – 5 кружочков, петрушка, укроп – 3–4 веточки, чеснок – 2 зубчика, перец черный молотый – по вкусу, масло растительное для обжаривания, соль

Подготовленную тушку сазана натрите солью, поперчите, положите внутрь укроп и чеснок. Положите рыбу в мультиварку, предварительно добавив растительного масла. Установите таймер программы «выпечка» на 20 минут. Через 10 минут переверните рыбу. Мультиварку выключите. Уложите сверху кружочки лимона. Готовьте рыбу в режиме «тушение» 25 минут. Перед подачей на стол украсьте зеленью.

Судак с шампиньонами в сливочном соусе

Филе судака – 700 г, шампиньоны – 300 г, сок из половины лимона, сыр – 50 г, сметана – 100 г, сливки – 100 г, масло растительное – 1 ст. л., масло сливочное – 25 г, перец черный молотый – по вкусу, соль

Нарежьте рыбу на порционные кусочки, посолите, поперчите по вкусу, полейте лимонным соком, оставьте мариноваться на 20 минут.

Пока рыба маринуется, нарежьте грибы и, постоянно перемешивая, обжарьте в режиме «выпечка» 10 минут на смеси растительного и сливочного масла.

Мультиварку выключите. Уложите рыбу сверху грибов. Смешайте сметану со сливками, залейте соус в мультиварку, перемешайте. Натрите на терке сыр, посыпьте сверху. Установите таймер программы «выпечка» на 45 минут. Перед подачей на стол украсьте зеленью.

Сазан с сыром

Филе сазана – 500 г, лук – 2 шт., яйцо – 3 шт., мука – 2 ст. л., молоко – 50 мл, сыр твердый – 50 г, перец черный молотый – по вкусу, растительное масло для обжаривания, соль

Нарежьте лук полукольцами, нагрейте растительное масло в мультиварке в режиме «подогрев», положите туда лук. Нарежьте рыбу на порционные кусочки, посолите, поперчите по вкусу, обваляйте в муке и выложите сверху лука. Взбейте яйца, смешайте с молоком, подсолите. Влейте смесь в мультиварку. Установите таймер программы «выпечка» на 45 минут. Через 20 минут переверните рыбу, натрите сыр на терке, посыпьте сверху. После сигнала дайте постоять 5 минут с закрытой крышкой. Перед подачей на стол украсьте зеленью.

Семга с сыром

Семга – 3–4 кусочка, сыр твердый – 50 г, оливковое масло для обжарки Для маринада: Петрушка, укроп – 1/2 пучка, сок из половины лимона, горчица кисло-сладкая – по вкусу, чеснок – 1 зубчик, специи – по вкусу, соль

Измельчите блендером ингредиенты для маринада в отдельной посуде. Залейте рыбу маринадом, дайте постоять 1 час в холодильнике. Включите режим «мультиповар» или «жарка», обжарьте семгу в оливковом масле с одной стороны до образования корочки. Рыбу переверните и посыпьте натертым на терке сыром. Выключите мультиварку. Установите таймер программы «выпечка» на 25 минут. Перед подачей на стол украсьте зеленью.

Налим в горчичном соусе

Филе налима – 450 г, морковь – 1 шт., лук – 1 шт., масло оливковое – 2–3 ст. л. Для соуса: Майонез – 4 ст. л., горчица – 1 ч. л., рассол огуречный– 5 ст. л., приправа для блюд из рыбы – 1 ч. л.

Смешайте блендером ингредиенты для соуса до образования однородной массы. Нарежьте рыбу на порционные кусочки, установите таймер режима «выпечка» на 15 минут и обжарьте рыбу с одной стороны. Мультиварку выключите, рыбу переверните. Мелко нарежьте лук, натрите на терке морковь, уложите сверху рыбы, полейте соусом. Готовьте блюда в режиме «выпечка» 20 минут. Перед подачей на стол украсьте зеленью.

Форель с луком и яйцами

Филе форели – 500 г, лук – 2 шт., яйцо – 3 шт., мука – 2 ст. л., молоко – 50 мл, сыр твердый – 50 г, перец черный молотый – по вкусу, масло растительное для обжаривания, соль

Нарежьте лук полукольцами, нагрейте растительное масло в мультиварке в режиме «подогрев», положите туда лук. Нарежьте форель на порционные кусочки, посолите, поперчите по вкусу, обваляйте в муке и выложите сверху лука. Взбейте яйца, смешайте с молоком, подсолите. Влейте смесь в мультиварку. Установите таймер программы «выпечка» на 45 минут. Через 20 минут переверните рыбу, натрите сыр на терке, посыпьте сверху. После сигнала дайте постоять 5 минут с закрытой крышкой. Перед подачей на стол украсьте зеленью.

Осетрина под «шубой»

Осетрина – 400 г, морковь – 1 шт., лук – 1 шт., сыр – 100 г, масло растительное для смазки мультиварки, майонез оливковый – 3 ст. л., специи, зелень – по вкусу, соль

Нарежьте осетрину на порционные кусочки, уложите в чашу мультиварки, смазав донышко растительным маслом. Посолите, поперчите по вкусу, добавьте специи. Натрите на терке морковь, положите слоем сверху рыбы, смажьте майонезом. Нарежьте лук полукольцами, уложите сверху моркови, смажьте майонезом. Натрите сыр на терке, посыпьте сверху, добавьте оставшийся майонез. Установите таймер программы «выпечка» на 45 минут. Перед подачей на стол украсьте зеленью.

Карп в сметане

Карп – 1 шт., сметана – 200 г, специи для рыбы – по вкусу, перец черный молотый, зелень – по вкусу, соль

Помажьте подготовленную рыбную тушку сметаной, посолите, поперчите по вкусу, добавьте специй. Положите внутрь веточку зелени. Дайте помариноваться 45 минут в холодильнике. Установите таймер программы «выпечка» на 45 минут. Положите рыбу в мультиварку, через 20 минут переверните. Перед подачей на стол украсьте зеленью.

Стерлядь с сыром и овощами

Филе стерляди – 400 г, морковь – 1 шт., помидор – 1 шт., перец болгарский – 1 шт., лук – 1 шт., сыр твердый – 100 г, яйцо – 1 шт., сметана – 200 г, масло растительное для обжаривания, специи, зелень – по вкусу, соль

Натрите на терке морковь, нарежьте лук полукольцами и обжаривайте 10 минут на растительном масле в режиме «выпечка». Нарежьте стерлядь на порционные кусочки, уложите сверху лука с морковью, посолите, поперчите по вкусу, добавьте специй. Нарежьте помидор кружочками, болгарский перец – соломкой, уложите сверху рыбы. Взбейте сметану с яйцом вилкой или перемешайте блендером, полейте рыбу. Установите таймер программы «выпечка» на 45 минут. За 15 минут до окончания работы программы посыпьте рыбу натертым на терке сыром. Перед подачей на стол украсьте зеленью.

Осетрина с луком и болгарским перцем

Осетрина – 500 г, перец болгарский – 4 шт., лук – 4 шт., вода – 50 мл, масло растительное для обжаривания, специи, зелень – по вкусу, соль

Нарежьте осетрину на порционные кусочки, лук – полукольцами, перец – соломкой. Положите лук в мультиварку, рыбу – сверху, посолите, поперчите по вкусу, добавьте специй. Готовьте в режиме «жарка-рыба» или «выпечка» 5 минут с одной стороны, 5 минут – с другой. Мультиварку выключите. Уложите сверху нарезанный соломкой болгарский перец, долейте немного воды. Установите таймер программы «тушение» на 20 минут. Перед подачей на стол украсьте зеленью.

Сом со шпинатом и брынзой

Сом – 500 г, лук – 2 шт., сок из половины лимона, шпинат замороженный – 1/2 упаковки, брынза среднесоленая – 150 г, сыр твердый – 50 г, перец красный молотый, приправы – по вкусу, свежая зелень – для украшения, соль

Нарежьте рыбу на порционные кусочки, посолите, поперчите по вкусу, полейте лимонным соком, оставьте мариноваться на 15 минут. Пока рыба маринуется, нарежьте лук полукольцами. Смешайте блендером брынзу и шпинат до образования однородной массы. Уложите лук в чашу мультиварки, рыбу положите сверху лука. Шпинатную массу выложите сверху рыбы. Натрите на терке сыр, посыпьте сверху. Установите таймер программы «выпечка» на 25 минут.

Первые десять минут работы программы готовьте при закрытой крышке, оставшиеся 15 минут – при открытой. Перед подачей на стол украсьте зеленью.

Палтус с сыром и овощами

Филе палтуса – 300 г, морковь – 2 шт., помидор – 2 шт., перец болгарский – 2 шт., лук – 1 шт., сыр твердый – 50 г, яйцо – 1 шт., майонез оливковый – 150 г, масло растительное для обжаривания, специи, зелень – по вкусу, соль

Натрите на терке морковь, нарежьте лук полукольцами и обжарьте на растительном масле 10 минут в режиме «выпечка». Нарежьте рыбу на порционные кусочки, уложите сверху лука с морковью, посолите, поперчите по вкусу, добавьте специй. Нарежьте помидор кружочками, болгарский перец – соломкой, положите сверху рыбы. Взбейте майонез с яйцом вилкой или перемешайте блендером, полейте рыбу. Установите таймер программы «выпечка» на 45 минут. За 15 минут до окончания работы программы посыпьте рыбу натертым на терке сыром. Перед подачей на стол украсьте зеленью.

Сазан с сыром и овощами

Филе сазана – 300 г, морковь – 2 шт., помидор – 2 шт., перец болгарский – 2 шт., лук – 1 шт., сыр твердый – 50 г, яйцо – 1 шт., майонез – 150 г, масло растительное для обжаривания, специи, зелень – по вкусу, соль

Натрите на терке морковь, нарежьте лук полукольцами и обжарьте на растительном масле 10 минут в режиме «выпечка».

Нарежьте рыбу на порционные кусочки, уложите сверху лука с морковью, посолите, поперчите по вкусу, добавьте специй.

Нарежьте помидор кружочками, болгарский перец – соломкой, положите сверху рыбы.

Взбейте майонез с яйцом вилкой или перемешайте блендером, полейте рыбу.

Установите таймер программы «выпечка» на 45 минут.

За 15 минут до окончания работы программы посыпьте рыбу натертым на терке сыром.

Перед подачей на стол украсьте зеленью.

Карп с лимоном

Карп зеркальный – 1 шт., лимон – 5 кружочков, петрушка, укроп – 3–4 веточки, чеснок – 2 зубчика, перец – по вкусу, масло растительное для обжаривания, соль

Подготовленную тушку карпа натрите солью, поперчите, положите внутрь укроп и чеснок.

Положите рыбу в мультиварку, предварительно добавив растительного масла. Установите таймер программы «выпечка» на 20 минут. Через 10 минут переверните рыбу. Мультиварку выключите.

Уложите сверху кружочки лимона. Готовьте рыбу в режиме «тушение» 25 минут.

Перед подачей на стол украсьте зеленью.

Рыба «Если гости на пороге»

Рыба – 1 кг, горчица – 50 г, замороженные овощи – 300 г, соевый соус – 50 г., сметана – 50 г, перец черный молотый, специи, свежая зелень – по вкусу, соль

Достаньте рыбу из морозильной камеры.

Не размораживая, посолите, поперчите по вкусу, добавьте приправы, соевого соуса, горчицы, сметаны – все, что есть в холодильнике!

Установите таймер режима «выпечка» на 40 минут и более (в зависимости от размера рыбы).

В процессе приготовления можно добавить замороженных овощей, картофеля, моркови – опять-таки все, что есть в холодильнике!

Перед подачей на стол украсьте зеленью.

Черная фасоль по-мексикански

Фасоль черная – 2 стакана, луковица – 1 шт., чеснок – 4 зубчика, перец черный молотый, соль по вкусу

Фасоль предварительно замочите на 8 часов в кастрюле мультиварки.

Слейте воду, еще раз залейте водой так, чтобы она прикрывала фасоль на 1,5 см.

Готовьте 2 часа в режиме «тушение».

Порежьте лук, кинзу, чеснок пропустите через пресс, положите в фасоль, посолите, поперчите по вкусу и готовьте 30 минут в режиме «подогрев» до загустевания жидкости.

Блюдо можно подавать как самостоятельный гарнир к мясу, либо подавать к столу с рисом.

Свинина по-американски

Свинина – 1,5 кг, бульон свиной – 0,5 л, соус барбекю – 200 г

Положите свинину в мультиварку, добавив бульон. Готовьте 2 часа в режиме «тушение». Готовое мясо и разделите на волокна. Переложите в мультиварку, залейте соусом и готовьте 30 минут в режиме «тушение». Подайте к столу с овощами, можно использовать как начинку для сэндвичей или гамбургеров.

Курица в пикантном томатном соусе

Помидоры в собственном соку – 500 г, луковица – 1 шт., чеснок – 3 зубчика, масло оливковое – 3 ст.л., орегано сухой – 1 ч.л. базилик сушеный – 1 ч.л., перец красный молотый, соль – по вкусу

Помойте курицу, порежьте небольшими кусочками и положите в мультиварку. Нарежьте лук и чеснок, добавьте растительное масло. Перемешайте с курицей. Готовьте 40 минут в режиме «выпечка». Затем добавьте нарезанные помидоры в собственном соку, а также томатный сок, орегано, базилик и красный молотый перец по вкусу, посолите. Подайте к столу с овощами.

Курица в соусе с хреном и кетчупом

Мясо куриное – 1 кг, луковица – шт., сахар – 2 ст.л., хрен – 1/4 стакана, кетчуп – 1/2 стакана, перец молотый, соль – по вкусу

Помойте курицу и порежьте ее небольшими кусочками. Нарежьте лук. Смешайте сахар, кетчуп и хрен, добавьте лук.

Положите все в мультиварку и готовьте 45 минут в режиме «выпечка».

Капуста по-немецки

Капуста – 500 г, луковица – 1 шт., чеснок – 1 зубчик, масло растительное – 2 ст.л., паста томатная – 2 ст.л., перец черный молотый, соль – по вкусу

На дно мультиварки налейте растительное масло. Нарежьте лук и чеснок, положите в мультиварку. Готовьте 5 минут в режиме «выпечка». Добавьте нашинкованную капусту, слегка посолите и поперчите по вкусу. Готовьте в режиме «выпечка» 45 минут, перемешивая каждые 15 минут. За 10 минут до окончания приготовления добавьте 3 ст.л. томатной пасты, все, как следует, перемешайте. Затем посолите и поперчите по вкусу.

Рис с креветками

Рис – 2 стакана, креветки – 500 г, чеснок – 3 зубчика, масло сливочное – 3 ст.л., петрушка свежая – 1 пучок, вода – 2 стакана, перец черный молотый, соль – по вкусу

Положите в мультиварку рис, залив двумя стаканами воды. Готовьте в режиме «гречка» 40 минут. Обжарьте на сливочном масле 10 минут в режиме «выпечка» чеснок и петрушку, добавив размороженные креветки.

После того как рис готов, положите креветки, посолите, поперчите по вкусу, хорошенько перемешайте. Готовьте 10 минут в режиме «подогрев».

Плов из филе курицы с чесноком

Филе курицы – 400 г, рис – 1,5 стакана, морковь – 1 шт., луковица – 1 шт., чеснок – 2 зубчика, вода – 3 стакана, приправа для плова – 1 ст.л., соль

Куриное филе порежьте небольшими кусками. Положите в мультиварку и готовьте 30 минут в режиме «выпечка». Порежьте морковь, лук и чеснок. Обжарьте все это на растительном масле 10 минут в режиме «выпечка». Затем добавьте курицу, перемешайте и жарьте еще 15 минут. Положите предварительно замоченный рис, залейте его водой, добавьте приправу для плова, хорошенько перемешайте. Готовьте в режиме «плов» 20 минут.

Тажин из курицы с морковью

Курица – 1 шт., помидоры протертые – 150 мл, картофель – 700 г, морковь – 300 г, 2 луковица – 2 шт., нут сухой – 400 г, масло оливковое – 2 ст.л., перец черный молотый, соль – по вкусу Для маринада: Лимон – 1 шт., чеснок – 2 зубчика, кумин (зира) молотый – 1 ч.л., корица молотая – 1 ч.л., кориандр молотый – 1 ч.л., кинза свежая – 1 пучок, петрушка свежая – 1 пучок, масло оливковое – 2 ст.л., перец черный молотый, соль – по вкусу

Порежьте курицу на небольшие куски. Смешайте все ингредиенты для маринада, порежьте чеснок и зелень, добавьте куски курицы, перемешайте и оставьте мариноваться на 2 часа. Разогрейте оливковое масло в мультиварке в режиме «подогрев». Выньте курицу из маринада и подрумяньте в мультиварке 10 минут в режиме «выпечка». Посолите и поперчите. Добавьте протертые помидоры, маринад и стакан воды. Готовьте 15 минут в режиме «тушение». Картофель и морковь очистите и порежьте. Добавьте к курице, положите нарезанный лук. Добавьте заблаговременно замоченную на ночь фасоль, и готовьте еще в режиме «тушение» 40 минут. Перед подачей к столу положите курицу на блюдо, вокруг разложите овощи и залейте соусом, посыпьте свежей зеленью.

Чанахи

Баранина – 400 г, помидор – 3 шт., луковица – 1 шт., картофель – 400 г, баклажан – 1 шт., перец болгарский сладкий – 1 шт., чеснок – 4 зубчика, петрушка, укроп, базилик, кинза – 1 стакан, соль, перец черный молотый – по вкусу

Порежьте баранину небольшими кусочками, положите на дно мультиварки. Обдайте кипятком помидоры, снимите с них кожицу, порежьте. Добавьте в мясо 1 помидор, посолите и поперчите мясо. Готовьте 1 час в режиме «тушение». Порежьте остальные овощи: картофель, баклажаны, лук и перец. Добавьте к мясу слоями овощи. Посолите, поперчите по вкусу. Готовьте час в режиме «тушение». За 10 минут до завершения приготовления блюда добавьте оставшиеся 2 помидора, мелко порезанный чеснок. Перемешайте и посыпьте перед подачей к столу зеленью.

Рагу из репы

Репа – 1 шт., картофель – 2 шт., морковь – 3 шт., капуста – 0,5 кочана, зеленый горошек консервированный – 0,5 банки, соль – по вкусу.

Репу порежьте кубиками. На терке потрите морковь и картофель. Репу сложите в мультиварку с небольшим количеством воды и варить

10 минут в режиме «варка на пару». После кипения слейте воду. Готовьте капусту в собственном соку 40 минут в режиме «тушение», чтобы она хорошо потушилась. Затем добавьте зеленый горошек и хорошенько перемешать. Можно использовать в качестве гарнира.

Долма с бараниной

Баранина – 1 кг, рис – 1 стакан, листья виноградные консервированные – 600 г, перец душистый молотый – 1 ст.л., чеснок – 5 зубчиков, сок лимонный – 1 стакан, перец черный молотый, соль – по вкусу

Замочите рис в холодной воде, затем слейте ее. В большой миске смешайте порубленную на кусочки баранину, рис, соль и специи, тщательно перемешайте. В центр каждый виноградный лист накладывайте по 1 ст. л. начинки, заворачивайте как блинчики. Уложите в мультиварку, на каждый слой кладите порезанный чеснок. Добавьте воды, чтобы она едва доходила до верхнего слоя, затем влейте лимонный сок. Сверху прижмите, чтобы долма была погружена в жидкость. Готовьте 1 час в режиме «тушение». Долма должна настояться.

Утка с яблоками

Утка – 1 шт., яблоки – 7 шт., масло растительное – 2 ч. л., вода – 2 ст. л., черный молотый перец, соль – по вкусу Для маринада: Красный виноградный уксус – 50 г, красное сухое вино – 50 г

После того, как вы помоете утку предварительно замаринуйте ее на несколько часов, чтобы дополнительно размягчить мясо. Добавьте в маринад виноградный уксус, лучше красный, черный молотый перец, влейте также красное сухое вино, посолите. Затем порежьте часть яблок, положите их внутрь утки, зашейте утку нитками. На дно большой мультиварки налейте растительное масло. Положите утку и готовьте ее в режиме «выпечка» 30 минут. Затем переверните утку и опять готовьте в режиме «выпечка» 30 минут. Затем положите в мультиварку оставшиеся нарезанные яблоки, долейте немного воды. Готовьте в режиме «тушение» 2 часа.

Утка по-пекински

Утка – 0,5 шт., масло растительное – 2 ст. л., рис – 500 г, яблоко – 1 шт., апельсин 1 шт., банан – 1 шт., чернослив без косточек – 100 г., лавровый лист, черный молотый перец – по вкусу, кориандр молотый – 2 ч. л., тмин молотый – 2 ч. л., имбирь молотый – 2 ч. л, чеснок – 4 зубчика, соль

Помойте утку, и порежьте на продолговатые кусочки. В ступке тщательно разотрите специи с солью. Натрите ими куски утки. Оставьте ее на несколько часов в холодном месте.

На дно мультиварки налейте растительное масло, положите куски утки, переложив фруктами. Долейте воды.

В специальную вставку для варки на пару насыпьте предварительно отваренный в мультиварке в режиме «рис» до полуготовности рис, добавив подавленый в чеснокодавке чеснок, карри и черный перец. Посолите.

Готовьте в мультиварке в режиме «тушение» 2 часа. К утке подайте кунжутный хлеб с кунжутом.

Куриные бедрышки в соусе

Куриные бедрышки – 8 шт., масло растительное для жарки, чеснок – 3 зубчика, лечо или аджика – 1 стакан, вода – 0,5 стакан, мед – 1 ст. л., кумин молотый – 1 ч.л., изюм – 2 ст. л., корица молотая – 0,5 ч.л.

Бедрышки подрумяньте в мультиварке в режиме «выпечка», добавив 1 ст.л. растительного масла вместе с чесноком.

Затем смешайте остальные ингредиенты, положите их в мультиварку и готовьте в режиме «тушение» 1 час до полной готовности, переворачивайте бедрышки во время тушения.

Подайте к столу с овощами.

Курица в чесночном соусе

Курица – 300 г, луковица – 1 шт., сметана – 4 ст. л., чеснок – 4 зубчика, петрушка – 1 пучок, соль, перец – по вкусу

Курицу помойте и нарежьте небольшими кусками, удалив кожу. Лук очистите и порежьте, выложите на дно мультиварки.

Положите сверху куски курицы. Посолите и поперчите по вкусу. Готовьте 20 минут в режиме «выпечка». Затем выдавите чеснок, мелко нарежьте петрушку. Перемешайте петрушку, чеснок и сметану. Затем перемешайте курицу с луком, добавив сметану с чесноком и петрушкой. Готовьте 10 минут в режиме «тушение».

Рис с кокосовым молоком, кешью и изюмом

Рис – 1,5 стакана, масло растительное – 1 ст.л., молоко кокосовое – 1 банка, бульон куриный – 400 мл, молотый кумин (зира) – 0,5 ч.л., кориандр молотый – 0,5 ч. л, куркума молотая – 0,5 ч.л., орехи кешью – 3/4 стакана, лавровый лист – по вкусу, изюм – 0,5 стакана, перец красный молотый, соль – по вкусу

Положите на дно в мультиварку растительное масло, насыпьте рис.

Затем добавьте кокосовое молоко, куриный бульон, кумин, кориандр, красный молотый перец, куркуму, лавровый лист, изюм и кешью, посолите по вкусу.

Готовьте 30 минут в режиме «рис».

Перед подачей на стол плотно уложите рис в смазанную растительным маслом пиалу, затем переверните и украсьте свежей зеленью и ломтиками лимона.

Кальмары с болгарским перцем и рисом

Рис – 1 стакан, кальмары – 400 г, луковица – 1 шт., петрушка – 1 пучок, перец болгарский сладкий – 1 шт., чеснок – 3 зубчика, сливочное масло – 2 ст. л., соль, перец – по вкусу

Нарежьте лук и болгарский сладкий перец. Положите их в мультиварку, добавьте сливочное масло, перемешайте. Готовьте 10 минут в режиме «выпечка». Затем порежьте кальмары, пошинкуйте петрушку и чеснок, тщательно перемешайте. Насыпьте рис и налейте чуть меньше стакана воды. Положите сверху кальмары с зеленью. Готовьте 40 минут в режиме «плов».

Курица с консервированными ананасами

Курица – 350 г, ананасы консервированные – 1 банка, перец болгарский сладкий – 1 шт., луковица – 1 шт., соевый соус – 2 ст.л., мука – 2 ст.л., соль, перец – по вкусу

Помойте и порежьте кусочками курицу. Лук и болгарский перец очистите и порежьте. Положите их на дно мультиварки. Сверху положите кусочки курицы, посолите и поперчите по вкусу. Готовьте 20 минут в режиме «выпечка». Перемешайте курицу, перец и лук, добавьте кусочки ананасов.

Добавьте в стакан с ананасовым соком из банки муку и соевый соус, хорошо перемешайте до однородности и залейте полученной смесью курицу. Готовьте 20 минут в режиме «тушение».

Телятина с грибами

Телятина – 750 г, грибы – 400 г, масло сливочное или топленое сало 1 ст. л., мука – 1 ч. л., вино – 1 рюмка, бульон либо вода – 1 мерный стакан от мультиварки, томат-пюре – 1 ч. л., лук – 1 шт., перец черный молотый – по вкусу, соль.

Нарежьте телятину небольшими кусками. Уложите в В мультиварку и поджарьте в режиме «выпечка» 20 минут в сливочном масла или топленом сале вместе с мелко нарезанным луком. Промойте грибы. Нарежьте их тонкими ломтиками.

Когда телятина подрумянится, добавьте грибы. Помешайте деревянной ложкой. Посыпьте мукой и тушите в режиме «тушение» 30 минут.

Влейте вино и мясной бульон с размешанной в нем томатом-пюре. Посолите, поперчите по вкусу. Тушите под крышкой 30 минут крышкой в режиме «тушение» 30–40 минут до готовности.

Цыпленок копченый

Цыпленок – 1,2 кг, ароматизатор «Костровок» – 2 ст. л. Для рассола: Чеснок – 4 зубчика, вода – 1 л, сахар – 1 ч. л., перец черный молотый – по вкусу, соль – 1 ст. л.

Растворите соль и сахар в воде. Выдавите чеснок с помощью чеснокодавки, добавьте черный перец. Залейте цыпленка приготовленным рассолом и оставьте на сутки в холодильнике.

После того как цыпленок замаринуется, переложите в пакет (или рукав) для запекания, равномерно со всех сторон обмажьте ароматизатором «Костровок».

Плотно заверните пакет и обвяжите нитками.

Переложите пакет в контейнер-пароварку. Налейте в чашу мультиварки воды, чтобы она была чуть выше самой нижней отметки. Контейнер-пароварку поместите в чашу и установите таймер программы «варка на пару-мясо» на 1 час. Мультиварку выключите.

Включите режим «подогрев» на 20 минут. После сигнала достаньте цыпленка, не развязывая нитки и не вынимая из пакета для запекания, охладите до комнатной температуры.

Достаньте из пакета, заверните в пищевую пленку, переложите на тарелку и уберите в холодильник до полного охлаждения. Охлажденное мясо нарежьте на порционные кусочки.

Шейка варено-копченая

Шейка свиная – 1,5 кг, чеснок – 1 головка, черный перец – 1 ст. л., сахар – 1 ч. л., ароматизатор «Костровок» – 3 ч. л., соль – 2 ст. л.

Почистите чеснок, раздавите чеснокодавкой, смешайте с солью, сахаром и перцем. Равномерно обмажьте шейку чесночной смесью, переложите в пакет (или рукав) для запекания и оставьте на ночь в холодильнике.

Перед началом приготовления равномерно со всех сторон обмажьте шейку ароматизатором «Костровок». Плотно заверните пакет и обвяжите нитками.

Переложите пакет в контейнер-пароварку. Налейте в чашу мультиварки воды, чтобы она была чуть выше самой нижней отметки. Контейнер-пароварку поместите в чашу и установите таймер программы «варка на пару-мясо» на 50 минут. Мультиварку выключите.

Включите таймер режима «выпечка» на 15 минут.

После сигнала достаньте мясо, не развязывая нитки и не вынимая из пакета для запекания, положите в емкость с холодной водой на 5 минут.

Как только окорок охладится до комнатной температуры, достаньте его из пакета, заверните в пищевую пленку, переложите на тарелку и уберите в холодильник до полного охлаждения. Охлажденное мясо нарежьте на порционные кусочки.

Выпечка

«Пьяный» кекс

Мука пшеничная – 200 г, сахар – 150 г, масло сливочное – 150 г, яйца – 3 шт., изюм – 100 г, соль – 1/4 ч. л., разрыхлитель – 1 ч. л., коньяк – 1 ст. л., сахарная пудра – 1 ст. л.

Взбейте с сахаром размягченное сливочное масло, добавьте яйца, посолите, влейте коньяк, продолжая взбивать смесь. Обваляйте изюм в муке, чтобы он не осел на дно кастрюльки во время выпечки, добавьте к яично-масляной смеси, перемешайте. Просейте муку с разрыхлителем, замешайте с остальной смесью. Застелите дно кастрюльки кулинарной бумагой или смажьте сливочным маслом. Переложите тесто в форму. Установите таймер программы «выпечка» на 70 минут. После сигнала откройте крышку мультиварки, дайте кексу немного остыть.

Чтобы не сломать, достаньте его из кастрюльки с помощью корзинки-пароварки или, если вы использовали кулинарную бумагу, легко потянув за края.

Посыпьте сахарной пудрой. Подайте с фруктами.

Маковый кекс с хересом

Мука пшеничная – 200 г, сахар – 150 г, масло сливочное – 150 г, яйца – 3 шт., изюм – 50 г, мак молотый – 100 г, соль – 1/4 ч. л., разрыхлитель – 1 ч. л., херес – 1 ст. л., сахарная пудра – 1 ст. л.

Взбейте с сахаром размягченное сливочное масло, добавьте яйца, посолите, влейте херес, продолжая взбивать смесь. Обваляйте изюм в муке, чтобы он не осел на дно кастрюльки во время выпечки, добавьте к яично-масляной смеси, перемешайте. Просейте муку с разрыхлителем, добавьте молотый мак, замешайте с остальной смесью. Застелите дно кастрюльки кулинарной бумагой или смажьте сливочным маслом. Переложите тесто в форму. Установите таймер программы «выпечка» на 70 минут. После сигнала откройте крышку мультиварки, дайте кексу немного остыть.

Чтобы не сломать, достаньте его из кастрюльки с помощью корзинки-пароварки или, если вы использовали кулинарную бумагу, легко потянув за края.

Посыпьте сахарной пудрой. Подайте с фруктами.

Черничный кекс

Мука пшеничная – 200 г, сахар – 150 г, масло сливочное – 150 г, яйца – 3 шт., черника – 1 стакан, соль – 1/4 ч. л., разрыхлитель – 1 ч. л., коньяк – 1 ст. л., сахарная пудра – 1 ст. л.

Взбейте с сахаром размягченное сливочное масло, добавьте яйца, чуть посолите, продолжая взбивать смесь. Обваляйте ягоды черники в муке, чтобы они не осели на дно кастрюльки во время выпечки, добавьте к яично-масляной смеси, перемешайте. Просейте муку с разрыхлителем, замешайте с остальной смесью.

Застелите дно кастрюльки кулинарной бумагой или смажьте сливочным маслом. Переложите тесто в форму. Установите таймер программы «выпечка» на 70 минут. После сигнала откройте крышку мультиварки, дайте кексу немного остыть.

Чтобы не сломать, достаньте его из кастрюльки с помощью корзинки-пароварки или, если вы использовали кулинарную бумагу, легко потянув за края.

Посыпьте сахарной пудрой. Подайте с фруктами.

Творожный кекс с инжиром и черносливом

Мука пшеничная – 200 г, творог – 300 г, сахар – 150 г, масло сливочное – 150 г, яйца – 3 шт., инжир – 100 г, чернослив – 100 г, соль – 1/4 ч. л., разрыхлитель – 1 ч. л., лимонная цедра – 1 ч. л., сахарная пудра – 1 ст. л.

Взбейте с сахаром размягченное сливочное масло, добавьте яйца, посолите. Просейте муку с разрыхлителем, замешайте с остальной смесью. Нарежьте инжир и чернослив без косточек на маленькие кусочки, обваляйте в муке, чтобы фрукты не осели на дно кастрюльки во время выпечки, добавьте к остальной смеси, перемешайте. Положите творог в смесь, добавьте лимонную цедру, размешайте ложкой, домесите руками. Застелите дно кастрюльки кулинарной бумагой или смажьте сливочным маслом. Вылейте тесто в форму. Установите таймер программы «выпечка» на 70 минут. После сигнала откройте крышку мультиварки, дайте кексу немного остыть.

Чтобы не сломать, достаньте его из кастрюльки с помощью корзинки-пароварки или, если вы использовали кулинарную бумагу, легко потянув за края.

Посыпьте сахарной пудрой. Подайте с фруктами.

Ванильный кекс

Мука пшеничная – 200 г, сахар – 150 г, масло сливочное – 150 г, яйца – 3 шт., соль – 1/4 ч. л., ванильная эссенция – 1 ч. л., разрыхлитель – 1 ч. л., сахарная пудра – 1 ст. л.

Взбейте с сахаром размягченное сливочное масло, добавьте яйца, чуть посолите, продолжая взбивать смесь. Просейте муку с разрыхлителем, влейте ванильную эссенцию, замешайте с остальной смесью. Застелите дно кастрюльки кулинарной бумагой или смажьте сливочным маслом. Переложите тесто в форму. Установите таймер программы «выпечка» на 70 минут. После сигнала откройте крышку мультиварки, дайте кексу немного остыть. Чтобы не сломать, достаньте его из кастрюльки с помощью корзинки-пароварки или, если вы использовали кулинарную бумагу, легко потянув за края.

Посыпьте сахарной пудрой. Подайте с фруктами.

Творожный кекс

Мука пшеничная – 200 г, творог – 300 г, сахар – 150 г, масло сливочное – 150 г, яйца – 3 шт., изюм – 100 г, соль – 1/4 ч. л., разрыхлитель – 1 ч. л., лимонная цедра – 1 ч. л., сахарная пудра – 1 ст. л.

Взбейте с сахаром размягченное сливочное масло, добавьте яйца, посолите. Просейте муку с разрыхлителем, замешайте с остальной смесью. Обваляйте изюм в муке, чтобы он не осел на дно кастрюльки во время выпечки, добавьте к остальной смеси, перемешайте. Положите творог в смесь, добавьте лимонную цедру, размешайте ложкой, домесите руками.

Застелите дно кастрюльки кулинарной бумагой или смажьте сливочным маслом. Вылейте тесто в форму. Установите таймер программы «выпечка» на 70 минут. После сигнала откройте крышку мультиварки, дайте кексу немного остыть.

Чтобы не сломать, достаньте его из кастрюльки с помощью корзинки-пароварки или, если вы использовали кулинарную бумагу, легко потянув за края.

Посыпьте сахарной пудрой. Подайте с фруктами.

Имбирный кекс

Мука пшеничная – 200 г, творог – 300 г, сахар – 150 г, сахар ванильный – 10 г, масло сливочное – 150 г, яйца – 3 шт., изюм – 100 г, засахаренный имбирь – 100 г, соль – 1/4 ч. л., разрыхлитель – 1 ч. л., лимонная цедра – 1 ч. л., сахарная пудра – 1 ст. л.

Взбейте с сахаром размягченное сливочное масло, добавьте яйца, посолите. Просейте муку с разрыхлителем, замешайте с остальной смесью. Обваляйте изюм в муке, чтобы он не осел на дно кастрюльки во время выпечки, добавьте к остальной смеси вместе с засахаренными кусочками имбиря размером 5х5 мм, перемешайте. Положите творог в смесь, добавьте лимонную цедру, размешайте ложкой, домесите руками. Застелите дно кастрюльки кулинарной бумагой или смажьте сливочным маслом. Вылейте тесто в форму. Установите таймер программы «выпечка» на 70 минут. После сигнала откройте крышку мультиварки, дайте кексу немного остыть.

Чтобы не сломать, достаньте его из кастрюльки с помощью корзинки-пароварки или, если вы использовали кулинарную бумагу, легко потянув за края.

Посыпьте сахарной пудрой. Подайте с фруктами.

Шоколадно-ореховый кекс

Мука пшеничная – 200 г, творог – 300 г, сахар – 150 г, сахар ванильный – 10 г, масло сливочное – 150 г, яйца – 3 шт., изюм – 100 г, какао – 4 ст. л., орехи грецкие – 3/4 стакана, соль – 1/4 ч. л., разрыхлитель – 1 ч. л., лимонная цедра – 1 ч. л., сахарная пудра – 1 ст. л.

Взбейте с сахаром размягченное сливочное масло, добавьте яйца, посолите. Просейте муку с разрыхлителем, добавьте какао, замешайте с остальной смесью. Обваляйте изюм в муке, чтобы он не осел на дно кастрюльки во время выпечки, добавьте к остальной смеси, перемешайте. Положите творог в смесь, добавьте измельченные ядра грецких орехов и лимонную цедру, размешайте ложкой, домесите руками. Застелите дно кастрюльки кулинарной бумагой или смажьте сливочным маслом. Вылейте тесто в форму. Установите таймер программы «выпечка» на 70 минут. После сигнала откройте крышку мультиварки, дайте кексу немного остыть. Чтобы не сломать, достаньте его из кастрюльки с помощью корзинки-пароварки или, если вы использовали кулинарную бумагу, легко потянув за края.

Посыпьте сахарной пудрой. Подайте с фруктами.

Яблочный манник

Манная крупа – 200 г, кефир – 150 г, мука пшеничная – 200 г, яблоки – 400 г, сахар 150 г, яйца – 3 шт., масло сливочное – 100 г, масло сливочное для выпечки, разрыхлитель теста – 1 ч. л., корица молотая – 1 ч. л. Для соуса: Сметана – 150 г, сахар – 50 г, сахар ванильный – 10 г

Залейте манную крупу кефиром и дайте постоять 1 час.

Взбейте яйца с сахаром блендером, положите сливочное масло, влейте манную крупу с кефиром, добавьте корицу и разрыхлитель, всыпьте муку. Продолжайте взбивать, пока тесто не превратится в густую однородную массу.

Смажьте сливочным маслом кастрюльку мультиварки.

Выложите половину теста, натрите на терке яблоки, равномерно распределите начинку, выложите сверху оставшееся тесто.

Установите таймер программы «выпечка» на 1 час 20 минут.

После сигнала откройте крышку мультиварки, дайте маннику немного остыть. Чтобы не сломать, достаньте его из кастрюльки с помощью корзинки-пароварки.

Когда манник остынет, смешайте сметану с сахаром до полного растворения сахара. Полейте манник сметанным соусом, подайте.

Вишневый манник

Манная крупа – 200 г, кефир – 150 г, мука пшеничная – 200 г, вишни – 400 г, сахар 150 г, яйца – 3 шт., масло растительное – 2 ст. л., масло сливочное для выпечки, крахмал – 1 ст. л., сода чайная – 1 ч. л. Для соуса: Сметана – 150 г, сахар – 50 г, сахар ванильный – 10 г

Залейте манную крупу кефиром и дайте постоять 1 час.

Взбейте яйца с сахаром, не переставая взбивать, добавьте манную крупу с кефиром, влейте масло, всыпьте соду и муку. Продолжайте взбивать, пока тесто не превратится в густую однородную текучую массу.

Смажьте сливочным маслом кастрюльку мультиварки. Влейте половину теста, равномерно распределите вишни без косточек, посыпьте сверху крахмалом, чтобы вишни не опустились на дно, залейте оставшимся тестом.

Установите таймер программы «выпечка» на 1 час 20 минут. После сигнала откройте крышку мультиварки, дайте маннику немного остыть.

Чтобы не сломать, доставайте его из кастрюльки с помощью корзинки-пароварки.

Когда манник остынет, смешайте сметану с сахаром до полного растворения сахара. Полейте манник сметанным соусом, подавайте.

Банановый манник

Бананы – 4 шт., яйца – 4 шт., сахар – 100 г, манная крупа – 1/2 стакана Для соуса: Сметана – 150 г, сахар – 50 г

Взбейте яйца с сахаром блендером, добавьте мелко нарезанные бананы, взбивайте до образования однородной смеси, всыпьте манную крупу, перемешайте.

Застелите пищевой фольгой пластиковую чашу для варки на пару. Влейте тесто. Установите таймер режима «варка на пару» на 30 минут. осле сигнала откройте крышку мультиварки, дайте маннику остыть.

Смешайте сметану с сахаром до полного растворения сахара. ереложите манник на блюдо, полейте сметанным соусом, подавайте.

Ванильный манник с изюмом

Манная крупа – 200 г, кефир – 250 г, мука пшеничная – 200 г, изюм – 150 г, сахар 150 г, яйца – 3 шт., масло растительное – 2 ст. л., масло сливочное для выпечки, крахмал – 1 ст. л., ванильная эссенция – 1 ч. л. Для соуса: Сметана – 150 г, сахар – 50 г

Залейте манную крупу кефиром и дайте постоять 1 час.

Взбейте яйца с сахаром блендером, добавьте манную крупу с кефиром, влейте масло и ванильную эссенцию, всыпьте соду и муку.

Продолжайте взбивать, пока тесто не превратится в густую однородную текучую массу.

Смажьте сливочным маслом кастрюльку мультиварки.

Влейте половину теста, равномерно распределите изюм без косточек, посыпьте сверху крахмалом, чтобы изюм не опустился на дно, залейте оставшимся тестом.

Установите таймер программы «выпечка» на 1 час 20 минут.

После сигнала откройте крышку мультиварки, дайте маннику немного остыть.

Чтобы не сломать, достаньте его из кастрюльки с помощью корзинки-пароварки.

Когда манник остынет, смешайте сметану с сахаром до полного растворения сахара. Полейте манник сметанным соусом, подайте.

Малиновый манник

Манная крупа – 200 г, кефир – 250 г, мука пшеничная – 200 г, малиновое варенье – 100 г, сахар 100 г, яйца – 3 шт., масло растительное – 2 ст. л., масло сливочное для выпечки, крахмал – 1 ст. л., сода чайная – 1 ч. л. Для соуса: Сметана – 150 г, сахар – 50 г

Залейте манную крупу кефиром и дайте постоять 1 час.

Взбейте яйца с сахаром, не переставая взбивать, добавьте манную крупу с кефиром, влейте масло, всыпьте соду и муку.

Продолжайте взбивать, пока тесто не превратится в густую однородную текучую массу.

Смажьте сливочным маслом кастрюльку мультиварки.

Влейте половину теста, равномерно распределите малиновое варенье, залейте оставшимся тестом.

Установите таймер программы «выпечка» на 1 час 20 минут.

После сигнала откройте крышку мультиварки, дайте маннику немного остыть. Чтобы не сломать, достаньте его из кастрюльки с помощью корзинки-пароварки.

Когда манник остынет, смешайте сметану с сахаром до полного растворения сахара. Полейте манник сметанным соусом, подайте.

Вишневый манник

Джем вишневый – 100 г, яйца – 4 шт., сахар – 75 г, манная крупа – 1 стакан Для соуса: сметана – 150 г, сахар – 50 г

Взбейте яйца с сахаром блендером, добавьте вишневый джем, взбивайте до образования однородной смеси, всыпьте манную крупу, перемешайте.

Застелите пищевой фольгой пластиковую чашу для варки на пару. Влейте тесто. Установите таймер режима «варка на пару» на 30 минут. После сигнала откройте крышку мультиварки, дайте маннику остыть.

Смешайте сметану с сахаром до полного растворения сахара. Переложите манник на блюдо, полейте сметанным соусом, подайте.

Дынный манник

Дыня – 300 г, яйца – 4 шт., сахар – 100 г, манная крупа – 1/2 стакана Для соуса: сметана – 150 г, сахар – 50 г

Взбейте яйца с сахаром блендером, добавьте мелко нарезанные кусочки дыни, взбивайте до образования однородной смеси, всыпьте манную крупу, перемешайте.

Застелите пищевой фольгой пластиковую чашу для варки на пару. Влейте тесто. Установите таймер режима «варка на пару» на 30 минут.

После сигнала откройте крышку мультиварки, дайте маннику остыть.

Смешайте сметану с сахаром до полного растворения сахара. Переложите манник на блюдо, полейте сметанным соусом, подайте.

Торт ванильный

Для теста: Мука высшего сорта – 3 мерочных стакана от мультиварки, яйца – 4 шт., сметана – 200 г, масло сливочное – 100 г, сахар – 2 мерочных стакана от мультиварки, сода гашеная, – 1/2 ч. л., ваниль – 1 пакет Для крема: Сметана – 250 г, сахар – 100 г. Для украшения: Лимонная цедра, апельсин

Взбейте яйца с сахаром блендером.

Добавьте сметану, размягченное сливочное масло. Положите ваниль и соду, погасив ее в уксусе.

Хорошо перемешайте.

Добавьте просеянную муку и размешайте, вымесите тесто, чтобы получилась однородная масса без комков.

Смажьте чашу мультиварки сливочным маслом, переложите в нее тесто.

Установите таймер режима «выпечка» на 1 час.

Проверьте торт на готовность с помощью зубочистки, если на ней не осталось следов теста, значит, он готов. Если же торт еще не готов, допеките его 15 минут в режиме «подогрев». После сигнала мультиварку выключите, откройте крышку, остудите бисквит. Разрежьте бисквит на три коржа. Взбейте сметану с сахаром до полного растворения сахара, смажьте коржи кремом.

Уберите торт в холодильник на 1 час.

Украсьте лимонной цедрой и апельсиновыми дольками.

Манник с инжиром и черносливом

Манная крупа – 200 г, кефир – 250 г, мука пшеничная – 200 г, инжир – 150 г, чернослив – 150 г, сахар 150 г, яйца – 3 шт., масло растительное – 2 ст. л., масло сливочное для выпечки, крахмал – 1 ст. л. Для соуса: Сметана – 150 г, сахар – 50 г

Залейте манную крупу кефиром и дайте постоять 1 час.

Взбейте яйца с сахаром, не переставая взбивать, добавьте манную крупу с кефиром, влейте масло, всыпьте соду и муку. Продолжайте взбивать, пока тесто не превратится в густую однородную текучую массу.

Смажьте сливочным маслом кастрюльку мультиварки. Влейте половину теста, равномерно распределите нарезанные на кусочки инжир и чернослив без косточек, посыпьте сверху крахмалом, чтобы фрукты не опустились на дно, залейте оставшимся тестом.

Установите таймер программы «выпечка» на 1 час 20 минут. После сигнала откройте крышку мультиварки, дайте маннику немного остыть. Чтобы не сломать, достаньте его из кастрюльки с помощью корзинки-пароварки.

Когда манник остынет, смешайте сметану с сахаром до полного растворения сахара. Полейте манник сметанным соусом, подайте.

Пирог с голубикой

Для подложки: Масло сливочное – 100 г, сахар – 2 ст. л., печенье овсяное – 150 г Для начинки: Сыр сливочный – 400 г, сахарная пудра – 100 г, яйца – 4 шт., голубика – 100 г, Для украшения: Голубика, джем из голубики

Растопите сливочное масло в мультиварке в режиме «подогрев». Переложите в отдельную миску.

Добавьте сахар, перемешайте.

Пропустите печенье через мясорубку, всыпьте в масляную смесь, тщательно перемешайте.

Выложите получившуюся массу в кастрюльку мультиварки.

Взбейте яйца с сахарной пудрой, добавьте размягченный сливочный сыр, перемешайте до образования однородной массы.

Положите голубику, очень аккуратно перемешайте, чтобы ягоды не повредились.

Переложите ягодную смесь в мультиварку и равномерно распределите по всей поверхности подложки.

Установите таймер режима «выпечка» на 45 минут.

Проверьте пирог на готовность с помощью зубочистки, если на ней не осталось следов теста, значит, он готов.

Если же пирог еще не готов, допеките его 15 минут в режиме «подогрев».

После сигнала мультиварку выключите, откройте крышку, остудите, не доставая из мультиварки. Переложите на блюдо украсьте ягодами голубики и голубичным джемом.

Поставьте пирог в холодильник на несколько часов.

Малиновый торт

Для теста: Яйца – 2 шт., сахар – 1/2 стакана, йогурт малиновый – 2 стакана, сода – 1/2 ч. л., мука высшего сорта – 2 стакана, орехи грецкие – 1/2 стакана, изюм – 1/2 стакана, масло сливочное для выпечки Для украшения: Малина, взбитые сливки

Взбейте яйца с сахаром блендером. Добавьте йогурт, пищевую соду, предварительно погасив ее уксусом, измельченные грецкие орехи, изюм и муку. Все аккуратно перемешайте до однородной консистенции.

Смажьте кастрюльку мультиварки сливочным маслом, выложите тесто.

Установите таймер режима «выпечка» на 1 час.

Проверьте торт на готовность с помощью зубочистки, если на ней не осталось следов теста, значит, он готов.

Если же торт еще не готов, допеките его 15 минут в режиме «подогрев». После сигнала мультиварку выключите, откройте крышку, остудите.

Уберите торт в холодильник на 1 час.

Украсьте малиной и взбитыми сливками.

Медовый пирог

Мука высшего сорта – 2 стакана, мед – 1,5 ст. л., яйца – 2 шт., масло сливочное – 100 г, сахар – 1 стакан, сметана – 3 ст. л., сода – 1 ч. л., грецкие орехи – 70 г, масло сливочное для выпечки

Положите мед в миску, добавьте соду, перемешайте, дайте постоять несколько минут.

Добавьте яйца и сахар, перемешайте, дайте постоять несколько минут.

Растопите сливочное масло в мультиварке в режиме «подогрев». Положите растопленное сливочное масло, сметану и грецкие орехи в миску и опять оставьте на несколько минут.

Через несколько минут всыпьте муку.

Полученная смесь должна иметь вид густой сметаны.

Выложите в смазанную сливочным маслом чашу мультиварки.

Выпекайте в режиме «выпечка» 50 минут.

Проверьте пирог на готовность с помощью зубочистки, если на ней не осталось следов теста, значит, он готов. Если же пирог еще не готов, допеките его 15 минут в режиме «подогрев». После сигнала мультиварку выключите, откройте крышку, остудите.

Медовые пироги или пряники могут быть достаточно твердыми сразу после выпечки.

Положите их в глиняную посуду с яблоками и накройте полотенцем. Через какое-то время переложите их в стеклянную посуду и накройте крышкой.

Пирог с ананасами

Мука высшего сорта – 250 г, масло сливочное – 200 г, сахар – 150 г, яйца – 3 шт., разрыхлитель – 10 г, ванильный порошок – 1 ч. л., ананасы – 1 банка, масло сливочное для выпечки

Растопите сливочное масло в мультиварке в режиме «подогрев». Положите в отдельную миску, добавьте сахар, яйца и ванильный порошок. Все хорошенько взбейте. Затем постепенно всыпьте муку и разрыхлитель.

Замесите тесто. Чашу мультиварки смажьте сливочным маслом, дно присыпьте сахаром. Выложите на дно кольца ананаса. Сверху залейте их тестом. Выпекайте в мультиварке в режиме «выпечка» 1 час. Проверьте пирог на готовность с помощью зубочистки, если на ней не

осталось следов теста, значит, он готов. Если же пирог еще не готов, допеките его 15 минут в режиме «подогрев». После сигнала мультиварку выключите, откройте крышку, остудите.

Миндальный пирог с сухофруктами

Мука высшего сорта – 200 г, яйцо – 1 шт., сметана – 250 г, сахар – 100 г, сода – 1/2 ч. л., миндаль измельченный – 40 г, смесь сухофруктов – 300 г, масло сливочное для выпечки

Положите в сметану соду и оставьте на 20 минут. Измельчите миндаль. Растопите немного сливочного масла в мультиварке в режиме «подогрев». Выложите в нее сухофрукты, посыпьте их сахарным песком. Миксером взбейте яйца с сахаром, добавьте сметану.

Еще раз хорошенько взбейте.

Положите муку и опять взбейте.

Добавьте измельченный миндаль, перемешайте.

Получившееся тесто вылейте на сухофрукты.

Выпекайте в режиме «выпечка» 40 минут.

Проверьте пирог на готовность с помощью зубочистки, если на ней не осталось следов теста, значит, он готов.

Если же пирог еще не готов, допеките его 15 минут в режиме «подогрев». После сигнала мультиварку выключите, откройте крышку, остудите.

Торт со сгущенкой

Для теста: Мука высшего сорта – 3 мерочных стакана от мультиварки, яйца – 4 шт., сметана – 200 г, масло сливочное – 100 г, сахар – 2 мерочных стакана от мультиварки, сода гашеная, – 1/2 ч. л., ванильная эссенция – 1 ч. л. Для крема: сгущенное молоко – 1 банка, масло сливочное – 200 г Для украшения: Лимонная цедра, белый шоколад

Взбейте яйца с сахаром блендером.

Добавьте сметану, размягченное сливочное масло.

Влейте ванильную эссенцию и соду, гашеную в уксусе.

Хорошо перемешайте.

Добавьте просеянную муку и размешайте, вымесите тесто, чтобы получилась однородная масса без комков.

Смажьте чашу мультиварки сливочным маслом, переложите в нее тесто.

Установите таймер режима «выпечка» на 1 час.

Проверьте торт на готовность с помощью зубочистки, если на ней не осталось следов теста, значит, он готов.

Если же торт еще не готов, допеките его 15 минут в режиме «подогрев».

После сигнала мультиварку выключите, откройте крышку, остудите бисквит.

Разрежьте бисквит на три коржа.

Смешайте сгущенное молоко со сливочным маслом, смажьте коржи кремом.

Уберите торт в холодильник на 1 час.

Украсьте лимонной цедрой и кусочками белого шоколада.

Коричный торт

Для теста: Мука высшего сорта – 3 мерочных стакана от мультиварки, яйца – 4 шт., сметана – 200 г, масло сливочное – 100 г, сахар – 2 мерочных стакана от мультиварки, сода гашеная, – 1/2 ч. л., ванильная эссенция – 1 ч. л., корица молотая – 2 ч. л. Для крема: Какао со сгущенным молоком – 1 банка, масло сливочное – 200 г Для украшения: Лимонная цедра, черный пористый шоколад

Взбейте яйца с сахаром блендером. Добавьте сметану, размягченное сливочное масло. Влейте ванильную эссенцию и соду, гашеную в уксусе. Хорошо перемешайте. Добавьте просеянную муку и размешайте, вымесите тесто, чтобы получилась однородная масса без комков. Смажьте чашу мультиварки сливочным маслом, переложите в нее тесто. Установите таймер режима «выпечка» на 1 час. Проверьте торт на готовность с помощью зубочистки, если на ней не осталось следов теста, значит, он готов. Если же торт еще не готов, допеките его 15 минут в режиме «подогрев». После сигнала мультиварку выключите, откройте крышку, остудите бисквит. Разрежьте бисквит на три коржа. Смешайте какао со сгущенным молоком со сливочным маслом, смажьте коржи кремом.

Уберите торт в холодильник на 1 час. Украсьте лимонной цедрой и кусочками черного шоколада.

Торт «Воздушный»

Для теста: Мука высшего сорта – 3 мерочных стакана от мультиварки, яйца – 4 шт., сметана – 200 г, масло сливочное – 100 г, сахар – 2 мерочных стакана от мультиварки, сода гашеная, – 1/2 ч. л., ванильная эссенция – 1 ч. л. Для крема: Вбитые сливки – 250 г Для украшения: Зефир, лимонная цедра, белый пористый шоколад

Взбейте яйца с сахаром блендером.

Добавьте сметану, размягченное сливочное масло. Влейте ванильную эссенцию и соду, гашеную в уксусе. Хорошо перемешайте. Добавьте просеянную муку и размешайте, вымесите тесто, чтобы получилась однородная масса без комков.

Смажьте чашу мультиварки сливочным маслом, переложите в нее тесто.

Установите таймер режима «выпечка» на 1 час.

Проверьте торт на готовность с помощью зубочистки, если на ней не осталось следов теста, значит, он готов.

Если же торт еще не готов, допеките его 15 минут в режиме «подогрев». После сигнала мультиварку выключите, откройте крышку, остудите бисквит.

Разрежьте бисквит на три коржа, смажьте коржи взбитыми сливками.

Уберите торт в холодильник на 1 час.

Украсьте половинками зефира, лимонной цедрой и кусочками белого пористого шоколада.

Ореховый пирог

Мука высшего сорта – 130 г, сахар – 130 г, масло сливочное – 100 г, грецкие орехи – 150 г, ванильный порошок – 2 ч. л., разрыхлитель – 1 ч. л., яйца – 2 шт., молоко – 125 мл, масло сливочное для выпечки

Взбейте блендером яйца с сахаром и ванильным порошком. Добавьте размягченное масло и продолжайте взбивать смесь. Просейте муку с разрыхлителем, добавьте орехи, влейте молоко. Смажьте сливочным маслом кастрюльку мультиварки, выложите вымешанное тесто. Установите таймер программы «выпечка» на 45 минут. Проверьте пирог на готовность с помощью зубочистки, если на ней не осталось следов теста, значит, он готов. Если же пирог еще не готов, допеките его 15 минут в режиме «подогрев». После сигнала мультиварку выключите, откройте крышку, остудите.

Кофейный торт

Для теста: Мука высшего сорта – 3 мерочных стакана от мультиварки, яйца – 4 шт., сметана – 200 г, масло сливочное – 100 г, сахар – 2 мерочных стакана от мультиварки, сода гашеная, – 1/2 ч. л., ванильная эссенция – 1 ч. л., корица молотая – 2 ч. л. Для крема: Кофе со сгущенным молоком – 1 банка, масло сливочное – 200 г Для украшения: Лимонная цедра, черный пористый шоколад

Взбейте яйца с сахаром блендером. Добавьте сметану, размягченное сливочное масло. Влейте ванильную эссенцию и соду, гашеную в уксусе.

Хорошо перемешайте.

Добавьте просеянную муку и размешайте, вымесите тесто, чтобы получилась однородная масса без комков.

Смажьте чашу мультиварки сливочным маслом, переложите в нее тесто.

Установите таймер режима «выпечка» на 1 час.

Проверьте торт на готовность с помощью зубочистки, если на ней не осталось следов теста, значит, он готов.

Если же торт еще не готов, допеките его 15 минут в режиме «подогрев». После сигнала мультиварку выключите, откройте крышку, остудите бисквит.

Разрежьте бисквит на три коржа.

Смешайте какао со сгущенным молоком со сливочным маслом, смажьте коржи кремом.

Уберите торт в холодильник на 1 час. Украсьте половинками зефира, лимонной цедрой и кусочками черного шоколада.

Ванильный торт с варенкой

Для теста: Мука высшего сорта – 3 мерочных стакана от мультиварки, яйца – 4 шт., сметана – 200 г, масло сливочное – 100 г, сахар – 2 мерочных стакана от мультиварки, сода гашеная, – 1/2 ч. л., ванильная эссенция – 1 ч. л., крем: варенка – 1 банка, масло сливочное – 200 г. Для украшение: лимонная цедра, белый шоколад

Взбейте яйца с сахаром блендером.

Добавьте сметану, размягченное сливочное масло.

Влейте ванильную эссенцию и соду, гашеную в уксусе. Хорошо перемешайте.

Добавьте просеянную муку и размешайте, вымесите тесто, чтобы получилась однородная масса без комков.

Смажьте чашу мультиварки сливочным маслом, переложите в нее тесто.

Установите таймер режима «выпечка» на 1 час. Проверьте торт на готовность с помощью зубочистки, если на ней не осталось следов теста, значит, он готов.

Если же торт еще не готов, допеките его 15 минут в режиме «подогрев». После сигнала мультиварку выключите, откройте крышку, остудите бисквит.

Разрежьте бисквит на три коржа. Смешайте варенку со сливочным маслом, смажьте коржи кремом. Уберите торт в холодильник на 1 час.

Украсьте лимонной цедрой и кусочками белого шоколада.

Банановый торт

Для теста: Яйца – 2 шт., сахар – 1/2 стакана, йогурт банановый – 2 стакана, сода – 1/2 ч. л., мука высшего сорта – 2 стакана, орехи грецкие – 1/2 стакана, изюм – 1/2 стакана, масло сливочное для выпечки Для украшения: Банан, взбитые сливки

Взбейте яйца с сахаром блендером. Добавьте йогурт, пищевую соду, предварительно погасив ее уксусом, измельченные грецкие орехи, изюм и муку. Все аккуратно перемешайте до однородной консистенции. Смажьте кастрюльку мультиварки сливочным маслом, выложите тесто. Установите таймер режима «выпечка» на 1 час. Проверьте торт на готовность с помощью зубочистки, если на ней не осталось следов теста, значит, он готов. Если же торт еще не готов, допеките его 15 минут в режиме «подогрев». После сигнала мультиварку выключите, откройте крышку, остудите. Уберите торт в холодильник на 1 час. Украсьте кружочками банана и взбитыми сливками.

Миндальный пирог с яблоками

Мука высшего сорта – 200 г, яйцо – 1 шт., сметана – 250 г, сахар – 100 г, сода – 1/2 ч. л., миндаль измельченный – 40 г, яблоки сушеные – 250 г, масло сливочное для выпечки

Положите в сметану соду и оставьте на 20 минут. Измельчите миндаль. Растопите немного сливочного масла в мультиварке в режиме «подогрев». Выложите в нее сушеные яблоки, посыпьте их сахарным песком. Миксером взбейте яйца с сахаром, добавьте сметану. Еще раз хорошенько взбейте. Положите муку и опять взбейте. Добавьте измельченный миндаль, перемешайте. Получившееся тесто вылейте на сухофрукты. Выпекайте в режиме «выпечка» 40 минут. Проверьте пирог на готовность с помощью зубочистки, если на ней не осталось следов теста, значит, он готов. Если же пирог еще не готов, допеките его 15 минут в режиме «подогрев». После сигнала мультиварку выключите, откройте крышку, остудите.

Абрикосовый торт

Для теста: Яйца – 2 шт., сахар – 1/2 стакана, йогурт абрикосовый – 2 стакана, сода – 1/2 ч. л., мука высшего сорта – 2 стакана, орехи грецкие – 1/2 стакана, изюм – 1/2 стакана, масло сливочное для выпечки Для украшения: Абрикосы, взбитые сливки

Взбейте яйца с сахаром блендером.

Добавьте йогурт, пищевую соду, предварительно погасив ее уксусом, измельченные грецкие орехи, изюм и муку. Все аккуратно перемешайте до однородной консистенции. Смажьте кастрюльку мультиварки сливочным маслом, выложите тесто. Установите таймер режима «выпечка» на 1 час. Проверьте торт на готовность с помощью зубочистки, если на ней не осталось следов теста, значит, он готов. Если же торт еще не готов, допеките его 15 минут в режиме «подо

грев». После сигнала мультиварку выключите, откройте крышку, остудите. Уберите торт в холодильник на 1 час. Украсьте половинками абрикосов и взбитыми сливками.

Миндальный пирог с изюмом

Мука высшего сорта – 200 г, яйцо – 1 шт., сметана – 250 г, сахар – 100 г, сода – 1/2 ч. л., миндаль измельченный – 40 г, изюм – 200 г, масло сливочное для выпечки

Положите в сметану соду и оставьте на 20 минут. Измельчите миндаль. Растопите немного сливочного масла в мультиварке в режиме «подогрев». Выложите в нее изюм, посыпьте сахарным песком. Миксером взбейте яйца с сахаром, добавьте сметану. Еще раз хорошенько взбейте. Положите муку и опять взбейте. Добавьте измельченный миндаль, перемешайте. Переложите тесто в мультиварку. Выпекайте в режиме «выпечка» 40 минут. Проверьте пирог на готовность с помощью зубочистки, если на ней не осталось следов теста, значит, он готов. Если же пирог еще не готов, допеките его 15 минут в режиме «подогрев». После сигнала мультиварку выключите, откройте крышку, остудите.

Клубничный торт

Для теста: Яйца – 2 шт., сахар – 1/2 стакана, йогурт клубничный – 2 стакана, сода – 1/2 ч. л., мука высшего сорта – 2 стакана, орехи грецкие – 1/2 стакана, изюм – 1/2 стакана, масло сливочное для выпечки Для украшения: Клубника, взбитые сливки

Взбейте яйца с сахаром блендером. Добавьте йогурт, пищевую соду, предварительно погасив ее уксусом, измельченные грецкие орехи, изюм и муку. Все аккуратно перемешайте до однородной консистенции. Смажьте кастрюльку мультиварки сливочным маслом, выложите тесто. Установите таймер режима «выпечка» на 1 час. Проверьте торт на готовность с помощью зубочистки, если на ней не осталось следов теста, значит, он готов. Если же торт еще не готов, допеките его 15 минут в режиме «подогрев». После сигнала мультиварку выключите, откройте крышку, остудите. Уберите торт в холодильник на 1 час. Украсьте клубникой и взбитыми сливками.

Миндальный пирог с курагой

Мука высшего сорта – 200 г, яйцо – 1 шт., сметана – 250 г, сахар – 100 г, сода – 1/2 ч. л., миндаль измельченный – 40 г, курага – 250 г, масло сливочное для выпечки

Положите в сметану соду и оставьте на 20 минут. Измельчите миндаль. Растопите немного сливочного масла в мультиварке в режиме «подогрев».

Выложите в нее курагу, посыпьте сахарным песком.

Миксером взбейте яйца с сахаром, добавьте сметану.

Еще раз хорошенько взбейте.

Положите муку и опять взбейте.

Добавьте измельченный миндаль, перемешайте. Получившееся тесто вылейте на сухофрукты.

Выпекайте в режиме «выпечка» 40 минут.

Проверьте пирог на готовность с помощью зубочистки, если на ней не осталось следов теста, значит, он готов.

Если же пирог еще не готов, допеките его 15 минут в режиме «подогрев».

После сигнала мультиварку выключите, откройте крышку, остудите.

Персиковый торт

Для теста: Яйца – 2 шт., сахар – 1/2 стакана, йогурт персиковый – 2 стакана, сода – 1/2 ч. л., мука высшего сорта – 2 стакана, орехи грецкие – 1/2 стакана, изюм – 1/2 стакана, масло сливочное для выпечки Для украшения: Персик – 1 шт., взбитые сливки

Взбейте яйца с сахаром блендером.

Добавьте йогурт, пищевую соду, предварительно погасив ее уксусом, измельченные грецкие орехи, изюм и муку.

Все аккуратно перемешайте до однородной консистенции.

Смажьте кастрюльку мультиварки сливочным маслом, выложите тесто.

Установите таймер режима «выпечка» на 1 час.

Проверьте торт на готовность с помощью зубочистки, если на ней не осталось следов теста, значит, он готов.

Если же торт еще не готов, допеките его 15 минут в режиме «подогрев».

После сигнала мультиварку выключите, откройте крышку, остудите.

Уберите торт в холодильник на 1 час. Украсьте кусочками персика и взбитыми сливками.

«Зеленый» торт

Для теста: Яйца – 2 шт., сахар – 1/2 стакана, йогурт «Фруктовый бриз» – 2 стакана, сода – 1/2 ч. л., мука высшего сорта – 2 стакана, орехи грецкие – 1/2 стакана, изюм – 1/2 стакана, масло сливочное для выпечки Для украшения: киви, нектарин, взбитые сливки

Взбейте яйца с сахаром блендером. Добавьте йогурт, пищевую соду, предварительно погасив ее уксусом, измельченные грецкие орехи, изюм и муку. Все аккуратно перемешайте до однородной консистенции. Смажьте кастрюльку мультиварки сливочным маслом, выложите тесто. Установите таймер режима «выпечка» на 1 час. Проверьте торт на готовность с помощью зубочистки, если на ней не осталось следов теста, значит, он готов. Если же торт еще не готов, допеките его 15 минут в режиме «подогрев». После сигнала мультиварку выключите, откройте крышку, остудите. Уберите торт в холодильник на 1 час. Украсьте кружочками киви и нектарина и взбитыми сливками.

Землянично-малиновый торт с персиками

Для теста: Яйца – 2 шт., сахар – 1/2 стакана, йогурт земляничный – 2 стакана, сода – 1/2 ч. л., мука высшего сорта – 2 стакана, орехи грецкие – 1/2 стакана, изюм – 1/2 стакана, масло сливочное для выпечки Для украшения: Малина, земляника, персик, взбитые сливки

Взбейте яйца с сахаром блендером. Добавьте йогурт, пищевую соду, предварительно погасив ее уксусом, измельченные грецкие орехи, изюм и муку. Все аккуратно перемешайте до однородной консистенции. Смажьте кастрюльку мультиварки сливочным маслом, выложите тесто. Установите таймер режима «выпечка» на 1 час. Проверьте торт на готовность с помощью зубочистки, если на ней не осталось следов теста, значит, он готов. Если же торт еще не готов, допеките его 15 минут в режиме «подогрев». После сигнала мультиварку выключите, откройте крышку, остудите. Уберите торт в холодильник на 1 час. Украсьте ягодами малины и земляники, кусочками персика и взбитыми сливками.

Миндальный пирог с инжиром

Мука высшего сорта – 200 г, яйцо – 1 шт., сметана – 250 г, сахар – 100 г, сода – 1/2 ч. л., миндаль измельченный – 40 г, инжир – 250 г, масло сливочное для выпечки

Положите в сметану соду и оставьте на 20 минут. Измельчите миндаль. Растопите немного сливочного масла в мультиварке в режиме «подогрев». Выложите в нее кусочки инжира, посыпьте сахарным песком. Миксером взбейте яйца с сахаром, добавьте сметану. Еще раз хорошенько взбейте.

Положите муку и опять взбейте.

Добавьте измельченный миндаль, перемешайте.

Переложите тесто в мультиварку.

Выпекайте в режиме «выпечка» 40 минут.

Проверьте пирог на готовность с помощью зубочистки, если на ней не осталось следов теста, значит, он готов.

Если же пирог еще не готов, допеките его 15 минут в режиме «подогрев».

После сигнала мультиварку выключите, откройте крышку, остудите.

Пирог с яблоками

Для подложки: Масло сливочное – 100 г, сахар – 2 ст. л., печенье овсяное – 150 г Для начинки: Сыр сливочный – 400 г, сахарная пудра – 100 г, яйца – 4 шт., яблоки – 3 шт. Для украшения: Пастила, яблочное повидло

Растопите сливочное масло в мультиварке в режиме «подогрев». Переложите в отдельную миску.

Добавьте сахар, перемешайте.

Пропустите печенье через мясорубку, всыпьте в масляную смесь, тщательно перемешайте.

Выложите получившуюся массу в кастрюльку мультиварки.

Взбейте яйца с сахарной пудрой, добавьте размягченный сливочный сыр, перемешайте до образования однородной массы.

Переложите смесь в мультиварку, натрите яблоки на терке и равномерно распределите по всей поверхности начинки.

Установите таймер режима «выпечка» на 45 минут.

Проверьте пирог на готовность с помощью зубочистки, если на ней не осталось следов теста, значит, он готов.

Если же пирог еще не готов, допеките его 15 минут в режиме «подогрев».

После сигнала мультиварку выключите, откройте крышку, остудите, не доставая из мультиварки.

Переложите на блюдо украсьте кусочками пастилы и яблочным повидлом.

Поставьте пирог в холодильник на несколько часов.

Абрикосовый пирог

Для подложки: Масло сливочное – 100 г, сахар – 2 ст. л., печенье овсяное – 150 г, начинка: сыр сливочный – 400 г, сахарная пудра – 100 г, яйца – 4 шт., абрикосы – 300 г Для украшения: Пастила абрикосовая, изюм

Растопите сливочное масло в мультиварке в режиме «подогрев». Переложите в отдельную миску.

Добавьте сахар, перемешайте.

Пропустите печенье через мясорубку, всыпьте в масляную смесь, тщательно перемешайте.

Выложите получившуюся массу в кастрюльку мультиварки.

Взбейте яйца с сахарной пудрой, добавьте размягченный сливочный сыр, перемешайте до образования однородной массы.

Переложите смесь в мультиварку, разложите половинки абрикосов.

Установите таймер режима «выпечка» на 45 минут.

Проверьте пирог на готовность с помощью зубочистки, если на ней не осталось следов теста, значит, он готов.

Если же пирог еще не готов, допеките его 15 минут в режиме «подогрев».

После сигнала мультиварку выключите, откройте крышку, остудите, не доставая из мультиварки.

Переложите на блюдо украсьте кусочками пастилы и изюмом.

Поставьте пирог в холодильник на несколько часов.

Миндальный пирог с черносливом

Мука высшего сорта – 200 г, яйцо – 1 шт., сметана – 250 г, сахар – 100 г, сода – 1/2 ч. л., миндаль измельченный – 40 г, чернослив – 250 г, масло сливочное для выпечки

Положите в сметану соду и оставьте на 20 минут. Измельчите миндаль. Растопите немного сливочного масла в мультиварке в режиме «подогрев». Выложите в нее мелко порезанный чернослив без косточек, посыпьте сахарным песком. Миксером взбейте яйца с сахаром, добавьте сметану. Еще раз хорошенько взбейте. Положите муку и опять взбейте. Добавьте измельченный миндаль, перемешайте. Переложите тесто в мультиварку. Выпекайте в режиме «выпечка» 40 минут. Проверьте пирог на готовность с помощью зубочистки, если на ней не осталось следов теста, значит, он готов. Если же пирог еще не готов, допеките его 15 минут в режиме «подогрев». После сигнала мультиварку выключите, откройте крышку, остудите.

Вишневый пирог

Для подложки: Масло сливочное – 100 г, сахар – 2 ст. л., печенье овсяное – 150 г Для начинки: Сыр сливочный – 400 г, сахарная пудра – 100 г, яйца – 4 шт., вишни – 300 г Для украшения: Взбитые сливки

Растопите сливочное масло в мультиварке в режиме «подогрев». Переложите в отдельную миску.

Добавьте сахар, перемешайте. Пропустите печенье через мясорубку, всыпьте в масляную смесь, тщательно перемешайте. Выложите получившуюся массу в кастрюльку мультиварки. Взбейте яйца с сахарной пудрой, добавьте размягченный сливочный сыр, перемешайте до образования однородной массы. Переложите смесь в мультиварку, равномерно разложите вишни без косточек. Установите таймер режима «выпечка» на 45 минут. Проверьте пирог на готовность с помощью зубочистки, если на ней не осталось следов теста, значит, он готов. Если же пирог еще не готов, допеките его 15 минут в режиме «подогрев». После сигнала мультиварку выключите, откройте крышку, остудите, не доставая из мультиварки. Переложите на блюдо украсьте взбитыми сливками. Поставьте пирог в холодильник на несколько часов.

Банановый пирог

Для подложки: Масло сливочное – 100 г, сахар – 2 ст. л., печенье овсяное – 150 г Для начинки: Сыр сливочный – 400 г, сахарная пудра – 100 г, яйца – 4 шт., бананы – 3 шт. Для украшения: Банан, изюм

Растопите сливочное масло в мультиварке в режиме «подогрев». Переложите в отдельную миску. Добавьте сахар, перемешайте. Пропустите печенье через мясорубку, всыпьте в масляную смесь, тщательно перемешайте. Выложите получившуюся массу в кастрюльку мультиварки.

Взбейте яйца с сахарной пудрой, добавьте размягченный сливочный сыр, перемешайте до образования однородной массы. Переложите смесь в мультиварку, разложите кружочки бананов. Установите таймер режима «выпечка» на 45 минут. Проверьте пирог на готовность с помощью зубочистки, если на ней не осталось следов теста, значит, он готов. Если же пирог еще не готов, допеките его 15 минут в режиме «подогрев». После сигнала мультиварку выключите, откройте крышку, остудите, не доставая из мультиварки. Переложите на блюдо украсьте кружочками бананов и изюмом. Поставьте пирог в холодильник на несколько часов.

Смородиновый пирог

Для подложки: Масло сливочное – 100 г, сахар – 2 ст. л., печенье овсяное – 150 г Для начинки: Сыр сливочный – 400 г, сахарная пудра – 100 г, яйца – 4 шт., смородина красная – 150 г, смородина черная – 150 г Для украшения: Взбитые сливки

Растопите сливочное масло в мультиварке в режиме «подогрев». Переложите в отдельную миску. Добавьте сахар, перемешайте. Пропустите печенье через мясорубку, всыпьте в масляную смесь, тщательно перемешайте. Выложите получившуюся массу в кастрюльку мультиварки. Взбейте яйца с сахарной пудрой, добавьте размягченный сливочный сыр, перемешайте до образования однородной массы. Переложите смесь в мультиварку, равномерно разложите черную и красную смородину. Установите таймер режима «выпечка» на 45 минут.

Проверьте пирог на готовность с помощью зубочистки, если на ней не осталось следов теста, значит, он готов. Если же пирог еще не готов, допеките его 15 минут в режиме «подогрев». После сигнала мультиварку выключите, откройте крышку, остудите, не доставая из мультиварки. Переложите на блюдо украсьте ягодами и взбитыми сливками. Поставьте пирог в холодильник на несколько часов.

Персиковый пирог

Для подложки: Масло сливочное – 100 г, сахар – 2 ст. л., печенье овсяное – 150 г Для начинки: Сыр сливочный – 400 г, сахарная пудра – 100 г, яйца – 4 шт., персики – 2 шт., Для украшения: Персик, взбитые сливки

Растопите сливочное масло в мультиварке в режиме «подогрев». Переложите в отдельную миску. Добавьте сахар, перемешайте. Пропустите печенье через мясорубку, всыпьте в масляную смесь, тщательно перемешайте. Выложите получившуюся массу в кастрюльку мультиварки. Взбейте яйца с сахарной пудрой, добавьте размягченный сливочный сыр, перемешайте до образования однородной массы. Переложите смесь в мультиварку, равномерно разложите кусочки персика. Установите таймер режима «выпечка» на 45 минут. Проверьте пирог на готовность с помощью зубочистки, если на ней не осталось следов теста, значит, он готов. Если же пирог еще не готов, допеките его 15 минут в режиме «подогрев». После сигнала мультиварку выключите, откройте крышку, остудите, не доставая из мультиварки.

Переложите на блюдо украсьте кусочками персика и взбитыми сливками.

Поставьте пирог в холодильник на несколько часов.

Клюквенный пирог

Для подложки: Масло сливочное – 100 г, сахар – 2 ст. л., печенье овсяное – 150 г Для начинки: Сыр сливочный – 400 г, сахарная пудра – 100 г, яйца – 4 шт., клюква – 300 г Для украшения: Взбитые сливки

Растопите сливочное масло в мультиварке в режиме «подогрев». Переложите в отдельную миску.

Добавьте сахар, перемешайте.

Пропустите печенье через мясорубку, всыпьте в масляную смесь, тщательно перемешайте.

Выложите получившуюся массу в кастрюльку мультиварки.

Взбейте яйца с сахарной пудрой, добавьте размягченный сливочный сыр, перемешайте до образования однородной массы.

Переложите смесь в мультиварку, равномерно разложите ягоды клюквы.

Установите таймер режима «выпечка» на 45 минут.

Проверьте пирог на готовность с помощью зубочистки, если на ней не осталось следов теста, значит, он готов.

Если же пирог еще не готов, допеките его 15 минут в режиме «подогрев».

После сигнала мультиварку выключите, откройте крышку, остудите, не доставая из мультиварки.

Переложите на блюдо украсьте взбитыми сливками.

Поставьте пирог в холодильник на несколько часов.

Пирог сливочный с киви

Для подложки: Масло сливочное – 100 г, сахар – 2 ст. л., печенье овсяное – 150 г Для начинки: Сыр сливочный – 400 г, сахарная пудра – 100 г, яйца – 4 шт., киви – 6 шт. Для украшения: Киви, нектарин, взбитые сливки

Растопите сливочное масло в мультиварке в режиме «подогрев». Переложите в отдельную миску.

Добавьте сахар, перемешайте.

Пропустите печенье через мясорубку, всыпьте в масляную смесь, тщательно перемешайте.

Выложите получившуюся массу в кастрюльку мультиварки.

Взбейте яйца с сахарной пудрой, добавьте размягченный сливочный сыр, перемешайте до образования однородной массы.

Переложите смесь в мультиварку, разложите кружочки киви.

Установите таймер режима «выпечка» на 45 минут.

Проверьте пирог на готовность с помощью зубочистки, если на ней не осталось следов теста, значит, он готов.

Если же пирог еще не готов, допеките его 15 минут в режиме «подогрев».

После сигнала мультиварку выключите, откройте крышку, остудите, не доставая из мультиварки.

Переложите на блюдо украсьте кружочками киви, нектарина и взбитыми сливками.

Поставьте пирог в холодильник на несколько часов.

Пирог «Дынька»

Для подложки: Масло сливочное – 100 г, сахар – 2 ст. л., печенье овсяное – 150 г

Для начинки: Сыр сливочный – 400 г, сахарная пудра – 100 г, яйца – 4 шт., дыня – 350 г Для украшения: Дыня, банан, изюм, взбитые сливки

Растопите сливочное масло в мультиварке в режиме «подогрев». Переложите в отдельную миску. Добавьте сахар, перемешайте. Пропустите печенье через мясорубку, всыпьте в масляную смесь, тщательно перемешайте. Выложите получившуюся массу в кастрюльку мультиварки. Взбейте яйца с сахарной пудрой, добавьте размягченный сливочный сыр, перемешайте до образования однородной массы. Переложите смесь в мультиварку, разложите маленькие кусочки дыни. Установите таймер режима «выпечка» на 45 минут. Проверьте пирог на готовность с помощью зубочистки, если на ней не осталось следов теста, значит, он готов. Если же пирог еще не готов, допеките его 15 минут в режиме «подогрев». После сигнала мультиварку выключите, откройте крышку, остудите, не доставая из мультиварки. Переложите на блюдо украсьте кусочками дыни, кружочками бананов, изюмом и взбитыми сливками. Поставьте пирог в холодильник на несколько часов.

Шоколадный пирог

Для подложки: Масло сливочное – 100 г, сахар – 2 ст. л., печенье овсяное – 150 г Для начинки: Сыр шоколадный – 400 г, сахарная пудра – 100 г, яйца – 4 шт., малина – 300 г Для украшения: Шоколад, взбитые сливки

Растопите сливочное масло в мультиварке в режиме «подогрев». Переложите в отдельную миску.

Добавьте сахар, перемешайте.

Пропустите печенье через мясорубку, всыпьте в масляную смесь, тщательно перемешайте.

Выложите получившуюся массу в кастрюльку мультиварки.

Взбейте яйца с сахарной пудрой, добавьте размягченный шоколадный сыр, перемешайте до образования однородной массы.

Переложите смесь в мультиварку.

Установите таймер режима «выпечка» на 45 минут.

Проверьте пирог на готовность с помощью зубочистки, если на ней не осталось следов теста, значит, он готов.

Если же пирог еще не готов, допеките его 15 минут в режиме «подогрев».

После сигнала мультиварку выключите, откройте крышку, остудите, не доставая из мультиварки.

Переложите на блюдо украсьте взбитыми сливками и шоколадной крошкой.

Поставьте пирог в холодильник на несколько часов.

Сливочный пирог

Для подложки: Масло сливочное – 100 г, сахар – 2 ст. л., печенье овсяное – 150 г Для начинки: Сыр сливочный – 400 г, сахарная пудра – 100 г, яйца – 4 шт. Для украшения: Взбитые сливки

Растопите сливочное масло в мультиварке в режиме «подогрев». Переложите в отдельную миску.

Добавьте сахар, перемешайте.

Пропустите печенье через мясорубку, всыпьте в масляную смесь, тщательно перемешайте.

Выложите получившуюся массу в кастрюльку мультиварки.

Взбейте яйца с сахарной пудрой, добавьте размягченный сливочный сыр, перемешайте до образования однородной массы.

Переложите смесь в мультиварку.

Установите таймер режима «выпечка» на 45 минут.

Проверьте пирог на готовность с помощью зубочистки, если на ней не осталось следов теста, значит, он готов.

Если же пирог еще не готов, допеките его 15 минут в режиме «подогрев».

После сигнала мультиварку выключите, откройте крышку, остудите, не доставая из мультиварки.

Переложите на блюдо украсьте взбитыми сливками.

Поставьте пирог в холодильник на несколько часов.

Малиновый пирог

Для подложки: Масло сливочное – 100 г, сахар – 2 ст. л., печенье овсяное – 150 г Для начинки: Сыр сливочный – 400 г, сахарная пудра – 100 г, яйца – 4 шт., малина – 300 г Для украшения: Малина, взбитые сливки

Растопите сливочное масло в мультиварке в режиме «подогрев». Переложите в отдельную миску.

Добавьте сахар, перемешайте.

Пропустите печенье через мясорубку, всыпьте в масляную смесь, тщательно перемешайте.

Выложите получившуюся массу в кастрюльку мультиварки.

Взбейте яйца с сахарной пудрой, добавьте размягченный сливочный сыр, перемешайте до образования однородной массы.

Переложите смесь в мультиварку, равномерно разложите ягоды малины.

Установите таймер режима «выпечка» на 45 минут.

Проверьте пирог на готовность с помощью зубочистки, если на ней не осталось следов теста, значит, он готов.

Если же пирог еще не готов, допеките его 15 минут в режиме «подогрев».

После сигнала мультиварку выключите, откройте крышку, остудите, не доставая из мультиварки.

Переложите на блюдо украсьте малиной и взбитыми сливками.

Поставьте пирог в холодильник на несколько часов.

Брусничный пирог

Для подложки: Масло сливочное – 100 г, сахар – 2 ст. л., печенье овсяное – 150 г Для начинки: Сыр сливочный – 400 г, сахарная пудра – 100 г, яйца – 4 шт., брусника – 300 г Для украшения: Взбитые сливки

Растопите сливочное масло в мультиварке в режиме «подогрев». Переложите в отдельную миску.

Добавьте сахар, перемешайте.

Пропустите печенье через мясорубку, всыпьте в масляную смесь, тщательно перемешайте.

Выложите получившуюся массу в кастрюльку мультиварки.

Взбейте яйца с сахарной пудрой, добавьте размягченный сливочный сыр, перемешайте до образования однородной массы.

Переложите смесь в мультиварку, равномерно разложите ягоды брусники.

Установите таймер режима «выпечка» на 45 минут.

Проверьте пирог на готовность с помощью зубочистки, если на ней не осталось следов теста, значит, он готов.

Если же пирог еще не готов, допеките его 15 минут в режиме «подогрев».

После сигнала мультиварку выключите, откройте крышку, остудите, не доставая из мультиварки. Переложите на блюдо украсьте взбитыми сливками. Поставьте пирог в холодильник на несколько часов.

Пирог «Лесная ягода»

Для подложки: Масло сливочное – 100 г, сахар – 2 ст. л., печенье овсяное – 150 г Для начинки: Сыр сливочный – 400 г, сахарная пудра – 100 г, яйца – 4 шт., лесная ягода – 300 г Для украшения: Взбитые сливки

Растопите сливочное масло в мультиварке в режиме «подогрев». Переложите в отдельную миску. Добавьте сахар, перемешайте. Пропустите печенье через мясорубку, всыпьте в масляную смесь, тщательно перемешайте. Выложите получившуюся массу в кастрюльку мультиварки. Взбейте яйца с сахарной пудрой, добавьте размягченный сливочный сыр, перемешайте до образования однородной массы. Переложите смесь в мультиварку, равномерно разложите ягоды (клюкву, бруснику, ежевику, голубику, морошку…). Установите таймер режима «выпечка» на 45 минут. Проверьте пирог на готовность с помощью зубочистки, если на ней не осталось следов теста, значит, он готов. Если же пирог еще не готов, допеките его 15 минут в режиме «подогрев». После сигнала мультиварку выключите, откройте крышку, остудите, не доставая из мультиварки. Переложите на блюдо украсьте взбитыми сливками. Поставьте пирог в холодильник на несколько часов.

Ежевичный пирог

Для подложки: Масло сливочное – 100 г, сахар – 2 ст. л., печенье овсяное – 150 г Для начинки: Сыр сливочный – 400 г, сахарная пудра – 100 г, яйца – 4 шт., ежевика – 300 г, Для украшения: Ежевика, взбитые сливки

Растопите сливочное масло в мультиварке в режиме «подогрев». Переложите в отдельную миску. Добавьте сахар, перемешайте. Пропустите печенье через мясорубку, всыпьте в масляную смесь, тщательно перемешайте. Выложите получившуюся массу в кастрюльку мультиварки. Взбейте яйца с сахарной пудрой, добавьте размягченный сливочный сыр, перемешайте до образования однородной массы. Переложите смесь в мультиварку, равномерно разложите ягоды ежевики. Установите таймер режима «выпечка» на 45 минут. Проверьте пирог на готовность с помощью зубочистки, если на ней не осталось следов теста, значит, он готов. Если же пирог еще не готов, допеките его 15 минут в режиме «подогрев». После сигнала мультиварку выключите, откройте крышку, остудите, не доставая из мультиварки. Переложите на блюдо украсьте ежевикой и взбитыми сливками. Поставьте пирог в холодильник на несколько часов.

Праздничный кулич

Мука высшего сорта – 650 г, молоко – 250 мл, дрожжи – 30 г, яйца – 4 шт., масло сливочное – 100 г, сахар – 150 г, цукаты – 250 г, соль – щепотка, ванильный порошок – 1 ч. л., сахарная пудра – 100 г

Вскипятите молоко, дайте остыть.

Разведите свежие дрожжи в теплом молоке, дайте постоять в теплом месте 15–20 минут.

Просейте муку, подсолите, перемешайте.

Всыпьте в молоко 500 г муки, хорошо перемешайте. Накройте емкость влажной салфеткой, дайте опаре постоять в теплом месте 30 минут.

Тесто для кулича подходит три раза.

Первый раз, когда подходит опара, второй раз, когда добавлены все ингредиенты, в третий раз – в мультиварке.

Разотрите с сахаром и ванильным порошком 2 яйца и 2 яичных желтка. Размягчите масло, добавьте к опаре вместе с яйцами и сахаром, перемешайте.

Всыпьте оставшиеся 150 г муки, вымешайте тесто до мягкости, дайте подойти в теплом месте при температуре 30–40 градусов 1 час.

Куличное тесто не «терпит» сквозняков!

Тесто не должно быть слишком жидким и слишком густым. В первом случае кулич не поднимется и будет плоским, во втором – будет «тяжелым» и долго не простоит.

Тесто для кулича вымешивают как можно дольше.

Хорошо и правильно вымешанное тесто не липнет к рукам и не прилипает к столу.

Тесто должно быть такой консистенции, чтобы его можно было резать ножом, и оно к ножу не прилипало.

Когда тесто поднимется, добавьте цукаты и осадите его.

Вымешайте тесто с цукатами и дайте постоять в теплом месте 1 час.

Смажьте кастрюльку мультиварки сливочным маслом, выложите тесто. Рассчитывайте пропорцию так, чтобы тесто заполнило половину кастрюльки. Включите таймер режима «подогрев» на 10 минут.

Оставьте на час при закрытой крышке, чтобы тесто поднялось не больше, чем на 3/4 объема.

Установите таймер режима «выпечка» на 45 минут. После сигнала, не вынимая кулич из кастрюльки и не открывая крышку,

выпекайте в режиме «выпечка» еще 45 минут.

Проверьте готовность кулича тонкой палочкой.

Откройте крышку мультиварки, дайте куличу остыть, аккуратно достаньте, положите на бок, укутайте полотенцем.

Держите в таком положении до тех пор, пока донышко кулича не остынет до комнатной температуры.

Переложите кулич на блюдо, посыпьте сахарной пудрой.

Кулич с изюмом

Мука высшего сорта – 650 г, молоко – 250 мл, дрожжи – 30 г, яйца – 4 шт., масло сливочное – 100 г, сахар – 150 г, изюм – 250 г, соль – щепотка, сахарная пудра – 100 г, ванильный порошок – 1 ч. л., сахарная пудра – 100 г Для глазури: Яичные белки – 2 шт., сахарная пудра – 50 г, лимонный сок – несколько капель

Вскипятите молоко, дайте остыть.

Разведите свежие дрожжи в теплом молоке, дайте постоять в теплом месте 15–20 минут.

Просейте муку, подсолите, перемешайте.

Всыпьте в молоко 500 г муки, хорошо перемешайте. Накройте емкость влажной салфеткой, дайте опаре постоять в теплом месте 30 минут.

Тесто для кулича подходит три раза.

Первый раз, когда подходит опара, второй раз, когда добавлены все ингредиенты, в третий раз – в мультиварке.

Разотрите с сахаром и ванильным порошком 2 яйца и 2 яичных желтка. Размягчите масло, добавьте к опаре вместе с яйцами и сахаром, перемешайте.

Всыпьте оставшиеся 150 г муки, вымешайте тесто до мягкости, дайте подойти в теплом месте при температуре 30–40 градусов 1 час.

Куличное тесто не «терпит» сквозняков!

Тесто не должно быть слишком жидким и слишком густым.

В первом случае кулич не поднимется и будет плоским, во втором – будет «тяжелым» и долго не простоит.

Тесто для кулича вымешивают как можно дольше.

Хорошо и правильно вымешанное тесто не липнет к рукам и не прилипает к столу. Тесто должно быть такой консистенции, чтобы его можно было резать ножом, и оно к ножу не прилипало.

Когда тесто поднимется, добавьте ошпаренный кипятком изюм и осадите его. Вымешайте тесто с изюмом и дайте постоять в теплом месте 1 час.

Смажьте кастрюльку мультиварки сливочным маслом, выложите тесто. Рассчитывайте пропорцию так, чтобы тесто заполнило половину кастрюльки.

Включите таймер режима «подогрев» на 10 минут.

Оставьте на час при закрытой крышке, чтобы тесто поднялось не больше, чем на 3/4 объема.

Установите таймер режима «выпечка» на 45 минут.

После сигнала, не вынимая кулич из кастрюльки и не

открывая крышку, выпекайте в режиме «выпечка» еще 45 минут.

Проверьте готовность кулича тонкой палочкой.

Откройте крышку мультиварки, дайте куличу остыть, аккуратно достаньте, положите на бок, укутайте полотенцем.

Держите в таком положении до тех пор, пока донышко кулича не остынет до комнатной температуры.

Взбейте белки с сахарной пудрой и несколькими каплями лимонного сока, помажьте кулич.

Кулич с глазурью с изюмом и цукатами

Мука высшего сорта – 650 г, молоко – 250 мл, дрожжи – 30 г, яйца – 4 шт., масло сливочное – 100 г, сахар – 150 г, цукаты – 100 г, изюм – 250 г, соль – щепотка, сахарная пудра – 100 г, ванильный порошок – 1 ч. л. Для глазури: Белый шоколад – 1 плитка, молоко – 4–5 ст. л., масло сливочное – 2–3 ст. л., кокосовая стружка

Вскипятите молоко, дайте остыть.

Разведите свежие дрожжи в теплом молоке, дайте постоять в теплом месте 15–20 минут.

Просейте муку, подсолите, перемешайте.

Всыпьте в молоко 500 г муки, хорошо перемешайте.

Накройте емкость влажной салфеткой, дайте опаре постоять в теплом месте 30 минут.

Тесто для кулича подходит три раза.

Первый раз, когда подходит опара, второй раз, когда добавлены все ингредиенты, в третий раз – в мультиварке.

Разотрите с сахаром и ванильным порошком 2 яйца и 2 яичных желтка. Размягчите масло, добавьте к опаре вместе с яйцами и сахаром, перемешайте.

Всыпьте оставшиеся 150 г муки, вымешайте тесто до мягкости, дайте подойти в теплом месте при температуре 30–40 градусов 1 час.

Куличное тесто не «терпит» сквозняков!

Тесто не должно быть слишком жидким и слишком густым.

В первом случае кулич не поднимется и будет плоским, во втором – будет «тяжелым» и долго не простоит.

Тесто для кулича вымешивают как можно дольше.

Хорошо и правильно вымешанное тесто не липнет к рукам и не прилипает к столу.

Тесто должно быть такой консистенции, чтобы его можно было резать ножом, и оно к ножу не прилипало.

Когда тесто поднимется, добавьте цукаты, ошпаренный кипятком изюм и осадите его. Вымешайте тесто с цукатами и изюмом, дайте постоять в теплом месте 1 час.

Смажьте кастрюльку мультиварки сливочным маслом, выложите тесто. Рассчитывайте пропорцию так, чтобы тесто заполнило половину кастрюльки. Включите таймер режима «подогрев» на 10 минут.

Оставьте на час при закрытой крышке, чтобы тесто поднялось *не больше, чем на 3/4 объема.*

Установите таймер режима «выпечка» на 45 минут.

После сигнала, не вынимая кулич из кастрюльки и не открывая крышку, выпекайте в режиме «выпечка» еще 45 минут.

Проверьте готовность кулича тонкой палочкой.

Откройте крышку мультиварки, дайте куличу остыть, аккуратно достаньте, положите на бок, укутайте полотенцем.

Держите в таком положении до тех пор, пока донышко кулича не остынет до комнатной температуры.

Глазурь для кулича можно приготовить в мультиварке или на газовой печке.

Растопите шоколад, добавьте молоко, перемешайте, доведите смесь до кипения.

Добавьте сахар, перемешайте, доведите до кипения.

Варите глазурь до желаемой густоты.

Помажьте кулич шоколадной глазурью, украсьте кокосовой стружкой.

Миндальный кулич

Мука высшего сорта – 650 г, молоко – 250 мл, дрожжи – 30 г, яйца – 4 шт., масло сливочное – 100 г, сахар – 150 г, цукаты – 100 г, изюм – 150 г, миндаль – 50 г, соль – щепотка, сахарная пудра – 100 г, ванильный порошок – 1 ч. л., Для присыпки: Яйцо – 1 шт., вода – 1 ст. л., масло сливочное – 1 дес. л., грецкие орехи молотые, сахар колотый, крошки печенья

Вскипятите молоко, дайте остыть.

Разведите свежие дрожжи в теплом молоке, дайте постоять в теплом месте 15–20 минут.

Просейте муку, подсолите, перемешайте.

Всыпьте в молоко 500 г муки, хорошо перемешайте. Накройте емкость влажной салфеткой, дайте опаре постоять в теплом месте 30 минут.

Тесто для кулича подходит три раза.

Первый раз, когда подходит опара, второй раз, когда добавлены все ингредиенты, в третий раз – в мультиварке.

Разотрите с сахаром и ванильным порошком 2 яйца и 2 яичных желтка. Размягчите масло, добавьте к опаре вместе с яйцами и сахаром, перемешайте.

Всыпьте оставшиеся 150 г муки, вымешайте тесто до мягкости, дайте подойти в теплом месте при температуре 30–40 градусов 1 час.

Куличное тесто не «терпит» сквозняков!

Тесто не должно быть слишком жидким и слишком густым.

В первом случае кулич не поднимется и будет плоским, во втором – будет «тяжелым» и долго не простоит.

Тесто для кулича вымешивают как можно дольше.

Хорошо и правильно вымешанное тесто не липнет к рукам и не прилипает к столу. Тесто должно быть такой консистенции, чтобы его можно было резать ножом, и оно к ножу не прилипало.

Когда тесто поднимется, добавьте цукаты, измельченный миндаль, ошпаренный кипятком изюм и осадите его.

Вымешайте тесто с цукатами, миндалем и изюмом, дайте постоять в теплом месте 1 час.

Смажьте кастрюльку мультиварки сливочным маслом, выложите тесто. Рассчитывайте пропорцию так, чтобы тесто заполнило половину кастрюльки. Включите таймер режима «подогрев» на 10 минут.

Оставьте на час при закрытой крышке, чтобы тесто поднялось не больше, чем на 3/4 объема.

Установите таймер режима «выпечка» на 45 минут.

После сигнала, не вынимая кулич из кастрюльки и не открывая крышку, выпекайте в режиме «выпечка» еще 45 минут.

Проверьте готовность кулича тонкой палочкой.

Откройте крышку мультиварки, дайте куличу остыть, аккуратно достаньте, положите на бок, укутайте полотенцем.

Держите в таком положении до тех пор, пока донышко кулича не остынет до комнатной температуры.

Взбейте яйцо с водой и сливочным маслом, помажьте кулич, посыпьте сверху смесью из молотых грецких орехов, сахарной крошки и крошек печенья.

Кулич ванильный

Мука высшего сорта – 650 г, молоко – 250 мл, дрожжи – 30 г, яйца – 4 шт., масло сливочное – 100 г, сахар – 150 г, изюм – 250 г, соль – щепотка, сахарная пудра – 100 г, ванильный порошок – 1 ч. л., сахарная пудра – 100 г Для глазури: Кондитерская ванильная глазурь

Вскипятите молоко, дайте остыть. Разведите свежие дрожжи в теплом молоке, дайте постоять в теплом месте 20 минут.

Просейте муку, подсолите, перемешайте.

Всыпьте в молоко 500 г муки, хорошо перемешайте.

Накройте емкость влажной салфеткой, дайте опаре постоять в теплом месте 30 минут.

Тесто для кулича подходит три раза.

Первый раз, когда подходит опара, второй раз, когда добавлены все ингредиенты, в третий раз – в мультиварке.

Разотрите с сахаром и ванильным порошком 2 яйца и 2 яичных желтка. Размягчите масло, добавьте к опаре вместе с яйцами и сахаром, перемешайте.

Всыпьте оставшиеся 150 г муки, вымешайте тесто до мягкости, дайте подойти в теплом месте при температуре 30–40 градусов 1 час. Куличное тесто не «терпит» сквозняков!

Тесто не должно быть слишком жидким и слишком густым. В первом случае кулич не поднимется и будет плоским, во втором – будет «тяжелым» и долго не простоит.

Тесто для кулича вымешивают как можно дольше. Хорошо и правильно вымешанное тесто не липнет к рукам и не прилипает к столу. Тесто должно быть такой консистенции, чтобы его можно было резать ножом, и оно к ножу не прилипало.

Когда тесто поднимется, добавьте ошпаренный кипятком изюм и осадите его. Вымешайте тесто с изюмом и дайте постоять в теплом месте 1 час.

Смажьте кастрюльку мультиварки сливочным маслом, выложите тесто. Рассчитывайте пропорцию так, чтобы тесто заполнило половину кастрюльки. Включите таймер режима «подогрев» на 10 минут.

Оставьте на час при закрытой крышке, чтобы тесто поднялось не больше, чем на 3/4 объема.

Установите таймер режима «выпечка» на 45 минут.

После сигнала, не вынимая кулич из кастрюльки и не открывая крышку, выпекайте в режиме «выпечка» еще 45 минут.

Проверьте готовность кулича тонкой палочкой.

Откройте крышку мультиварки, дайте куличу остыть, аккуратно достаньте, положите на бок, укутайте полотенцем.

Держите в таком положении до тех пор, пока донышко кулича не остынет до комнатной температуры.

Украсьте ванильной глазурью.

Шарлотка с яблоками и изюмом

Яблоки – 3 шт., яйцо – 4 шт., сахар – 2 мерочных стакана от мультиварки, мука – 2 мерочных стакана от мультиварки, разрыхлитель – 1 ч. л., корица – 1/2 ч. л., изюм – 50 г, соль – 1/2 ч. л., сливочное масло

Взбейте в пену яйца с сахаром, добавьте просеянную муку с разрыхлителем, корицу, чуть подсолите. Тесто не должно быть слишком жидким или слишком густым. Оно должно получиться примерно как густая сметана. Нарежьте яблоки мелкими дольками. Установите таймер режима «выпечка» на 55 минут. Смажьте чашу сливочным маслом. Уложите на дно нарезанные дольками яблоки. Вылейте половину приготовленного теста. Равномерно распределите сверху ошпаренный кипятком изюм. Вылейте оставшуюся половину теста. После сигнала приоткройте крышку и оставьте на 10 минут в режиме

«подогрев».

Шарлотка с яблоками

Яблоки – 3 шт., яйцо – 4 шт., сахар – 2 мерочных стакана от мультиварки, мука – 2 мерочных стакана от мультиварки, разрыхлитель – 1 ч. л., соль – 1/2 ч. л., сахар ванильный – 1/2 ч. л., сливочное масло

Взбейте в пену яйца с сахаром, добавьте просеянную муку с разрыхлителем, ванильный сахар, чуть подсолите. Тесто не должно быть слишком жидким или слишком густым. Оно должно получиться примерно как густая сметана. Нарежьте яблоки мелкими дольками. Установите таймер режима «выпечка» на 55 минут. Смажьте чашу сливочным маслом. Вылейте в чашу треть приготовленного теста. Уложите сверху треть нарезанных дольками яблок. Залейте яблоки тестом, выложите еще один слой яблок.

Перемешайте оставшееся тесто и оставшиеся яблоки, выложите в мультиварку третий слой.

После сигнала приоткройте крышку и оставьте на 10 минут в режиме «подогрев».

Банановая шарлотка

Бананы – 3 шт., яйцо – 4 шт., сахар – 2 мерочных стакана от мультиварки, мука – 2 мерочных стакана от мультиварки, разрыхлитель – 1 ч. л., изюм – 50 г, соль – 1/2 ч. л., сливочное масло

Взбейте в пену яйца с сахаром, добавьте просеянную муку с разрыхлителем, корицу, чуть подсолите. Тесто не должно быть слишком жидким или слишком густым. Оно должно получиться примерно как густая сметана. Нарежьте бананы кружочками. Установите таймер режима «выпечка» на 55 минут. Смажьте чашу сливочным маслом. Уложите на дно нарезанные кружочками бананы и ошпаренный кипятком изюм. Вылейте тесто. После сигнала приоткройте крышку и оставьте на 10 минут в режиме «подогрев».

Яблочно-грушевая шарлотка

Мука высшего сорта – 1 стакан, сахар – 1,5 стакана, яйца – 5 шт., яблоки – 6 шт., груша – 1 шт., масло сливочное – 50 г, разрыхлитель – 2 ч. л., ванильная эссенция – 1 ч. л., соль

Взбейте в пену яйца с сахаром, добавьте просеянную муку с разрыхлителем, ванильную эссенцию, сахар, чуть подсолите. Тесто не должно быть слишком жидким или слишком густым. Оно должно получиться примерно как густая сметана. Нарежьте яблоки и грушу мелкими дольками. Установите таймер режима «выпечка» на 55 минут. Смажьте чашу сливочным маслом. Вылейте в чашу треть приготовленного теста. Уложите сверху половину нарезанных дольками яблок. Залейте яблоки тестом, выложите слой нарезанных дольками груш. Перемешайте оставшееся тесто и оставшиеся яблоки, выложите в мультиварку третий слой. После сигнала приоткройте крышку и оставьте на 10 минут в режиме «подогрев».

Клубничная шарлотка

Яблоки – 2 шт., груша – 1 шт., клубника в соку – 1 банка, яйцо – 4 шт., сахар – 2 мерочных стакана от мультиварки, мука – 1 мерочный стакан от мультиварки, манная крупа – 1 мерочный стакан от мультиварки, разрыхлитель – 1 ч. л., соль – 1/2 ч. л., сахар ванильный – 1/2 ч. л., сливочное масло

Смажьте чашу мультиварки сливочным маслом. Нарежьте яблоки и грушу мелкими дольками, уложите на дно. Взбейте яйца с сахаром блендером, добавьте просеянную муку с разрыхлителем, манную крупу и ванильный сахар, влейте немного клубничного сока. Продолжайте взбивать до тех пор, пока масса не станет однородной. Тесто не должно быть слишком жидким или слишком густым. Оно должно получиться примерно как густая сметана. Установите таймер режима «выпечка» на 55 минут. Вылейте в чашу половину приготовленного теста. Уложите сверху клубнику.

Залейте оставшимся тестом.

После сигнала приоткройте крышку и оставьте на 10 минут в режиме «подогрев».

Грушевая шарлотка

Груши – 4 шт., яйцо – 4 шт., сахар – 2 мерочных стакана от мультиварки, мука – 2 мерочных стакана от мультиварки, разрыхлитель – 1 ч. л., корица – 1/2 ч. л., изюм – 50 г, соль – 1/2 ч. л., сливочное масло

Взбейте в пену яйца с сахаром, добавьте просеянную муку с разрыхлителем, корицу, чуть подсолите. Тесто не должно быть слишком жидким или слишком густым. Оно должно получиться примерно как густая сметана. Нарежьте груши мелкими дольками. Установите таймер режима «выпечка» на 55 минут. Смажьте чашу сливочным маслом. Уложите на дно нарезанные дольками груши. Вылейте половину приготовленного теста. Равномерно распределите сверху ошпаренный кипятком изюм. Вылейте оставшуюся половину теста. После сигнала приоткройте крышку и оставьте на 10 минут в режиме «подогрев».

Шарлотка с дыней

Дыня – 400 г, яйцо – 4 шт., сахар – 2 мерочных стакана от мультиварки, мука – 2 мерочных стакана от мультиварки, разрыхлитель – 1 ч. л., соль – 1/2 ч. л., сахар ванильный – 1/2 ч. л., сливочное масло

Взбейте в пену яйца с сахаром, добавьте просеянную муку с разрыхлителем, ванильный сахар, чуть подсолите.

Тесто не должно быть слишком жидким или слишком густым.

Оно должно получиться примерно как густая сметана.

Нарежьте дыню мелкими дольками.

Установите таймер режима «выпечка» на 55 минут.

Смажьте чашу сливочным маслом.

Вылейте в чашу половину приготовленного теста.

Уложите сверху нарезанную дольками дыню.

Залейте дыню оставшимся тестом.

После сигнала приоткройте крышку и оставьте на 10 минут в режиме «подогрев».

Шарлотка с миндалем

Яйца – 4 шт., сахар – 1 стакан, мука высшего сорта – 2 мерочных стакана от мультиварки, разрыхлитель – 2 ч. л., яблоки – 5 шт., масло растительное – 2 ст. л., миндаль – 100 г, белое сухое вино – 1/2 стакана, лимонный сок – из 1 лимона, соль, кулинарная бумага

Нарежьте яблоки мелкими дольками, залейте белым вином, дайте постоять.

Взбейте в пену яйца с сахаром, добавьте просеянную муку с разрыхлителем, измельченный миндаль, чуть подсолите, добавьте лимонный сок и растительное масло.

Тесто не должно быть слишком жидким или слишком густым.

Оно должно получиться примерно как густая сметана.

Откиньте яблоки на дуршлаг, дайте вину стечь, добавьте в тесто, перемешайте.

Уложите на дно мультиварки кулинарную бумагу, влейте тесто с яблоками.

Установите таймер режима «выпечка» на 55 минут.

После сигнала приоткройте крышку и оставьте на 10 минут в режиме «подогрев».

Шарлотка из тыквы

Тыква – 600 г, яйцо – 4 шт., сахар – 2 мерочных стакана от мультиварки, мука – 2 мерочных стакана от мультиварки, разрыхлитель – 1 ч. л., соль – 1/2 ч. л., мед – 1 ст. л., сметана – 2 ст. л., сахар ванильный – 1/2 ч. л., сливочное масло

Взбейте яйца с сахаром блендером, добавьте просеянную муку с разрыхлителем, ванильный сахар, сметану и мед. Продолжайте взбивать до тех пор, пока масса не станет однородной. Тесто не должно быть слишком жидким или слишком густым. Оно должно получиться примерно как густая сметана. Установите таймер режима «выпечка» на 55 минут. Смажьте чашу сливочным маслом. Вылейте в чашу половину приготовленного теста. Равномерно распределите натертую на терке тыкву. Залейте оставшимся тестом. После сигнала приоткройте крышку и оставьте на 10 минут в режиме «подогрев».

Апельсиновая шарлотка

Мука высшего сорта – 1 стакан, сахар – 1,5 стакана, яйца – 5 шт., апельсины – 3 шт., яблоки – 1 шт., цедра апельсиновая – 1 ч. л., разрыхлитель – 2 ч. л., кулинарная бумага

Взбейте в пену яйца с сахаром, добавьте просеянную муку с разрыхлителем, добавьте цедру, чуть подсолите. Тесто не должно быть слишком жидким или слишком густым. Оно должно получиться примерно как густая сметана.

Нарежьте яблоки мелкими дольками, разделите на дольки апельсины. Уложите на дно мультиварки кулинарную бумагу, влейте половину теста. Уложите сверху апельсины и яблоко. Установите таймер режима «выпечка» на 55 минут.

Залейте фрукты оставшимся тестом.

После сигнала приоткройте крышку и оставьте на 10 минут в режиме «подогрев».

Вишневая шарлотка

Вишни – 600 г, яйцо – 4 шт., сахар – 2 мерочных стакана от мультиварки, мука – 2 мерочных стакана от мультиварки, разрыхлитель – 1 ч. л., соль – 1/2 ч. л., мед – 1 ст. л., сметана – 2 ст. л., сахар ванильный – 1/2 ч. л., масло сливочное для смазывания

Взбейте яйца с сахаром блендером, добавьте просеянную муку с разрыхлителем, ванильный сахар, сметану и мед. Продолжайте взбивать до тех пор, пока масса не станет однородной. Тесто не должно быть слишком жидким или слишком густым. Оно должно получиться примерно как густая сметана. Установите таймер режима «выпечка» на 55 минут. Смажьте чашу сливочным маслом. Вылейте в чашу половину приготовленного теста. Уложите сверху вишни без косточек. Залейте оставшимся тестом. После сигнала приоткройте крышку и оставьте на 10 минут в режиме «подогрев».

«Воздушная» шарлотка

Яблоки – 2 шт., яйцо – 5 шт., сахар – 2 мерочных стакана от мультиварки, мука – 1 мерочный стакан от мультиварки, какао – 2 ст. л., разрыхлитель – 1 ч. л., корица – 1/2 ч. л., изюм – 50 г, соль – 1/2 ч. л., смасло сливочное для смазывания

Взбейте в пену яйца с сахаром, добавьте просеянную муку с разрыхлителем, корицу и какао, чуть подсолите. Тесто не должно быть слишком жидким или слишком густым. Оно должно получиться примерно как густая сметана. Нарежьте яблоки мелкими дольками. Установите таймер режима «выпечка» на 55 минут. Смажьте чашу сливочным маслом. Уложите на дно нарезанные дольками яблоки. Вылейте половину приготовленного теста. Равномерно распределите сверху ошпаренный кипятком изюм. Вылейте оставшуюся половину теста. После сигнала приоткройте крышку и оставьте на 10 минут в режиме «подогрев».

Чизкейк с тыквой

Сырковая масса – 400 г, яйца – 5 шт., тыквенное пюре – 1 мерочный стакан от мультиварки, сахар – 1 мерочный стакан от мультиварки, крахмал – 2 ст. л., ванильная эссенция – 1 ч. л., лимонная цедра – по вкусу, мед, сметана – по вкусу, кулинарная бумага

Взбейте в пену белки яиц с сахаром. Сделайте тыквенное пюре в блендере. Добавьте к взбитым белкам вместе с сырковой массой, желтками, крахмалом и цедрой, влейте ванильную эссенцию. Смешайте смесь в миксере 3–4 минуты. Уложите кулинарную бумагу на дно чаши мультиварки. Выложите тесто. Установите таймер режима «выпечка» на 60 минут. После сигнала, не открывая крышку, дайте постоять в режиме «подогрев» 15 минут. Подавайте с медом и сметаной.

Виноградная шарлотка

Мука высшего сорта – 1 стакан, сахар – 1,5 стакана, яйца – 5 шт., виноград – 450 г, цедра апельсиновая – 1 ч. л., разрыхлитель – 1 ч. л., кулинарная бумага

Взбейте в пену яйца с сахаром, добавьте просеянную муку с разрыхлителем, добавьте цедру, чуть подсолите. Тесто не должно быть слишком жидким или слишком густым. Оно должно получиться примерно как густая сметана. Уложите на дно мультиварки кулинарную бумагу, влейте половину теста. Уложите сверху виноградины. Залейте оставшимся тестом. Установите таймер режима «выпечка» на 55 минут. После сигнала приоткройте крышку и оставьте на 10 минут в режиме «подогрев».

Вишневый чизкейк

Сырковая масса – 400 г, яйца – 5 шт., вишни – 400 г, сахар – 1 мерочный стакан от мультиварки, крахмал – 2 ст. л., ванильная эссенция – 1 ч. л., лимонная цедра – по вкусу, мед, сметана – по вкусу, кулинарная бумага

Взбейте в пену белки яиц с сахаром. Добавьте к взбитым белкам вместе с сырковой массой, желтками, крахмалом и цедрой, влейте ванильную эссенцию. Смешайте смесь в миксере 3–4 минуты. Уложите кулинарную бумагу на дно чаши мультиварки. Выложите половину теста. Уложите вишни без косточек, закройте их оставшимся тестом Установите таймер режима «выпечка» на 60 минут.

После сигнала, не открывая крышку, дайте постоять в режиме «подогрев» еще 10 минут. Подавайте с медом и сметаной.

Шоколадный чизкейк-пицца

Для подложки: Печенье песочное – 250 г, масло сливочное – 150 г, сахар – 75 г, Для начинки: Творог – 200 г, яйца – 5 шт., сахар – 1 мерочный стакан от мультиварки, крахмал – 2 ст. л., ванильная эссенция – 1 ч. л., лимонная цедра – по вкусу Для украшения: Шоколад – 1 плитка

Пропустите печенье через мясорубку, прибавьте размягченное сливочное масло и сахар. Смешайте блендером. Смажьте маслом кастрюльку мультиварку, выложите смесь печенья с маслом и сахаром тонким слоем, сформируйте максимально высокие бортики. Взбейте в пену белки яиц с сахаром. Добавьте к взбитым белкам вместе с творогом, желтками, крахмалом и цедрой, влейте ванильную эссенцию. Смешайте смесь в миксере 3–4 минуты. Выложите начинку в подложку. Посыпьте натертым на терке шоколадом. Установите таймер режима «выпечка» на 60 минут. После сигнала откройте крышку, дайте остыть до комнатной температуры, охладите в холодильнике.

Сливовый чизкейк

Сырковая масса – 400 г, яйца – 5 шт., сливовое пюре – 1 мерочный стакан от мультиварки, сахар – 1 мерочный стакан от мультиварки, крахмал – 2 ст. л., ванильная эссенция – 1 ч. л., лимонная цедра – по вкусу, мед, сметана – по вкусу, кулинарная бумага Для крашение: сливы, мед – по вкусу

Взбейте в пену белки яиц с сахаром. Добавьте сливовое пюре к взбитым белкам вместе с сырковой массой, желтками, крахмалом и цедрой, влейте ванильную эссенцию. Смешайте смесь в миксере 3–4 минуты. Уложите кулинарную бумагу на дно чаши мультиварки. Выложите тесто. Установите таймер режима «выпечка» на 60 минут. После сигнала, не открывая крышку, дайте постоять в режиме «подогрев» 15 минут. Подавайте с медом и сметаной.

Яблочный чизкейк

Сырковая масса – 400 г, яйца – 5 шт., яблоки – 5 шт., сахар – 1 мерочный стакан от мультиварки, крахмал – 2 ст. л., ванильная эссенция – 1 ч. л., лимонная цедра – по вкусу, мед, сметана – по вкусу, кулинарная бумага

Взбейте в пену белки яиц с сахаром. Натрите на терке яблоки. Добавьте к взбитым белкам вместе с сырковой массой, желтками, крахмалом и цедрой, влейте ванильную эссенцию. Смешайте смесь в миксере 3–4 минуты. Уложите кулинарную бумагу на дно чаши мультиварки. Выложите тесто. Установите таймер режима «выпечка» на 60 минут. После сигнала, не открывая крышку, дайте постоять в режиме «подогрев» еще 10 минут. Подавайте с медом и сметаной.

Чизкейк с бананом и малиной

Для подложки: Печенье овсяное – 250 г, масло сливочное – 150 г, сахар – 75 г Для начинки: творог – 200 г, яйца – 5 шт., сахар – 1 мерочный стакан от мультиварки, крахмал – 2 ст. л., ванильная эссенция – 1 ч. л., лимонная цедра – по вкусу, банан – 1 шт. Для украшения: Малина

Пропустите печенье через мясорубку, прибавьте размягченное сливочное масло и сахар.

Смешайте блендером.

Смажьте маслом кастрюльку мультиварку, выложите смесь печенья с маслом и сахаром тонким слоем, сформируйте максимально высокие бортики.

Взбейте в пену белки яиц с сахаром.

Добавьте к взбитым белкам вместе с творогом, желтками, крахмалом и цедрой, влейте ванильную эссенцию.

Смешайте смесь в миксере 3–4 минуты.

Выложите начинку в подложку.

Разложите ягоды малины.

Установите таймер режима «выпечка» на 60 минут.

После сигнала откройте крышку, дайте остыть до комнатной температуры, охладите в холодильнике.

Шарлотка «Китайчанка»

Лук – 1 шт., капуста китайская – 500 г, масло растительное для обжаривания

Для теста: Мука пшеничная – 100 г, разрыхлитель – 1,5 ч. л., яйцо куриное – 3 шт., сахар – 1 ч. л., соль, перец – по вкусу

Мелко порежьте лук и обжарьте в режиме «выпечка» до золотистого цвета.

Мультиварку выключите.

Выложите лук в миску.

Нашинкуйте капусту, перетрите руками с солью, добавьте к обжаренному луку, перемешайте.

Взбейте яйца с сахаром, солью и перцем.

Добавьте муку с разрыхлителем. Перемешивайте до образования густой текучей массы.

Влейте тесто в миску с капустой и луком, перемешайте. Выложите массу в кастрюльку мультиварки, разровняйте.

Включите таймер режима «выпечка» на 40 минут.

После сигнала откройте крышку мультиварки, дайте шарлотке немного остыть.

Чтобы не сломать шарлотку, достаньте ее из кастрюльки с помощью корзинки-пароварки.

Шарлотка «Рисовая»

Лук – 1 шт., капуста китайская – 400 г, рис отварной – 100 г, яйца вареные – 2 шт., масло растительное для обжаривания Для теста: Мука пшеничная – 100 г, разрыхлитель – 1,5 ч. л., яйцо куриное – 3 шт., сахар – 1 ч. л., соль, перец – по вкусу

Мелко порежьте лук и обжарьте в режиме «выпечка» до золотистого цвета. Мультиварку выключите.

Выложите лук в миску.

Нашинкуйте капусту, перетрите руками с солью, добавьте к обжаренному луку.

Прибавьте отварной рис, мелко порезанные вареные яйца, перемешайте.

Взбейте яйца с сахаром, солью и перцем.

Посолите, поперчите по вкусу.

Добавьте муку с разрыхлителем.

Перемешивайте до образования густой текучей массы.

Влейте тесто в миску с капустой и луком, рисом и яйцами, перемешайте. Выложите массу в кастрюльку мультиварки, разровняйте.

Включите таймер режима «выпечка» на 40 минут.

После сигнала откройте крышку мультиварки, дайте шарлотке немного остыть.

Чтобы не сломать шарлотку, достаньте ее из кастрюльки с помощью корзинки-пароварки.

Шарлотка «Огурчик»

Лук – 1 шт., капуста китайская – 400 г, маслины маринованные (без косточек) – 50 г, огурцы маринованные – 2 шт., масло растительное для обжаривания Для теста: Мука пшеничная – 100 г, разрыхлитель – 1,5 ч. л., яйцо куриное – 3 шт., сахар – 1 ч. л., соль, перец – по вкусу

Мелко порежьте лук и обжарьте в режиме «выпечка» до золотистого цвета. Мультиварку выключите. Выложите лук в миску.

Нашинкуйте капусту, перетрите руками с солью, добавьте к обжаренному луку. Прибавьте мелко порезанные маслины и огурцы, перемешайте.

Взбейте яйца с сахаром, солью и перцем.

Посолите, поперчите по вкусу.

Добавьте муку с разрыхлителем.

Перемешивайте до образования густой текучей массы.

Влейте тесто в миску с капустой, луком, маслинами и огурцами, перемешайте. Выложите массу в кастрюльку мультиварки, разровняйте.

Включите таймер режима «выпечка» на 40 минут.

После сигнала откройте крышку мультиварки, дайте шарлотке немного остыть. Чтобы не сломать шарлотку, доставайте ее из кастрюльки с помощью корзинки-пароварки.

Шарлотка «Огонек»

Лук – 1 шт., капуста китайская – 500 г, корейская морковь – 100 г, масло растительное для обжаривания Для теста: Мука пшеничная – 100 г, разрыхлитель – 1,5 ч. л., яйцо куриное – 3 шт., сахар – 1 ч. л., соль, перец – по вкусу

Мелко порежьте лук и обжарьте в режиме «выпечка» до золотистого цвета.

Мультиварку выключите.

Выложите лук в миску.

Нашинкуйте капусту, перетрите руками с солью, добавьте к обжаренному луку. Прибавьте мелко порезанную корейскую морковь, перемешайте.

Взбейте яйца с сахаром, солью и перцем.

Посолите, поперчите по вкусу.

Добавьте муку с разрыхлителем.

Перемешивайте до образования густой текучей массы.

Влейте тесто в миску с капустой, луком и морковью, перемешайте. Выложите массу в кастрюльку мультиварки, разровняйте.

Включите таймер режима «выпечка» на 40 минут.

После сигнала откройте крышку мультиварки, дайте шарлотке немного остыть.

Чтобы не сломать шарлотку, достаньте ее из кастрюльки с помощью корзинки-пароварки.

Шарлотка «Сосисочная»

Лук – 1 шт., капуста китайская – 500 г, сосиски копченые – 100 г, масло растительное для обжаривания Для теста: Мука пшеничная – 100 г, разрыхлитель – 1,5 ч. л., яйцо куриное – 3 шт., сахар – 1 ч. л., соль, перец – по вкусу

Мелко порежьте лук и обжарьте в режиме «выпечка» до золотистого цвета. Мультиварку выключите. Выложите лук в миску. Нашинкуйте капусту, перетрите руками с солью, добавьте к обжаренному луку. Прибавьте мелко порезанные копченые сосиски, перемешайте. Взбейте яйца с сахаром, солью и перцем. Посолите, поперчите по вкусу. Добавьте муку с разрыхлителем. Перемешивайте до образования густой текучей массы. Влейте тесто в миску с капустой, луком и сосисками, перемешайте.

Выложите массу в кастрюльку мультиварки, разровняйте. Включите таймер режима «выпечка» на 40 минут. После сигнала откройте крышку мультиварки, дайте шарлотке немного остыть. Чтобы не сломать шарлотку, достаньте ее из кастрюльки с помощью корзинки-пароварки.

Шарлотка «Ветчинная»

Лук – 1 шт., капуста китайская – 500 г, ветчина – 100 г, масло растительное для обжаривания Для теста: Мука пшеничная – 100 г, разрыхлитель – 1,5 ч. л., яйцо куриное – 3 шт., сахар – 1 ч. л., соль, перец – по вкусу

Мелко порежьте лук и обжарьте в режиме «выпечка» до золотистого цвета. Мультиварку выключите.

Выложите лук в миску.

Нашинкуйте капусту, перетрите руками с солью, добавьте к обжаренному луку. Прибавьте мелко порезанную ветчину, перемешайте.

Взбейте яйца с сахаром, солью и перцем.

Посолите, поперчите по вкусу.

Добавьте муку с разрыхлителем.

Перемешивайте до образования густой текучей массы.

Влейте тесто в миску с капустой, луком и ветчиной, перемешайте. Выложите массу в кастрюльку мультиварки, разровняйте.

Установите таймер режима «выпечка» на 40 минут.

После сигнала откройте крышку мультиварки, дайте шарлотке немного остыть. Чтобы не сломать шарлотку, достаньте ее из кастрюльки с помощью корзинки-пароварки.

Шарлотка «Пряная»

Лук – 1 шт., капуста китайская – 500 г, курица копченая – 100 г, масло растительное для обжаривания Для теста: Мука пшеничная – 100 г, разрыхлитель – 1,5 ч. л., яйцо куриное – 3 шт., сахар – 1 ч. л., соль, перец – по вкусу

Мелко порежьте лук и обжарьте в режиме «выпечка» до золотистого цвета.

Мультиварку выключите.

Выложите лук в миску.

Нашинкуйте капусту, перетрите руками с солью, добавьте к обжаренному луку. Прибавьте мелко порезанную копченую курицу, перемешайте.

Взбейте яйца с сахаром, солью и перцем.

Посолите, поперчите по вкусу.

Добавьте муку с разрыхлителем.

Перемешивайте до образования густой текучей массы. Влейте тесто в миску с капустой, луком и курицей, перемешайте. Выложите массу в кастрюльку мультиварки, разровняйте. Включите таймер режима «выпечка» на 40 минут. После сигнала откройте крышку мультиварки, дайте шарлотке немного остыть. Чтобы не сломать шарлотку, достаньте ее из кастрюльки с помощью корзинки-пароварки.

Пирог «Охотничий»

Для начинки: Лук – 2 шт., курица копченая – 150 г, колбаска «Охотничья» – 1–2 шт., масло растительное для обжаривания, масло сливочное для выпечки

Для теста: Мука пшеничная – 2/3 стакана, разрыхлитель – 2 ч. л., сметана – 250 г, яйцо куриное – 2 шт., соль, перец – по вкусу

Мелко порежьте лук и обжарьте в режиме «выпечка» до золотистого цвета. Мультиварку выключите. Выложите лук в миску. Порежьте курицу и колбаски на мелкие кусочки, добавьте к обжаренному луку, перемешайте начинку. Взбейте яйца с солью, добавьте сметану, перемешайте, продолжайте взбивать массу. Просейте муку с разрыхлителем, прибавьте к яйцам со сметаной. Продолжайте взбивать до образования густой текучей однородной смеси. Дайте тесту постоять 20 минут. Смажьте кастрюльку мультиварки сливочным маслом. Влейте примерно 2/3 жидкого теста. Аккуратно распределите начинку, залейте оставшимся тестом. Установите таймер режима «выпечка» на 60 минут. После сигнала откройте крышку мультиварки, дайте пирогу немного остыть.

Чтобы не сломать пирог, достаньте его из кастрюльки с помощью корзинки-пароварки.

«Грибочек»

Для начинки: Лук – 2 шт., говядина отварная – 200 г, шампиньоны маринованные – 100 г, масло растительное для обжаривания, масло сливочное для выпечки Для теста: Мука пшеничная – 2/3 стакана, разрыхлитель – 2 ч. л., сметана – 250 г, яйцо куриное – 2 шт., соль, перец – по вкусу

Мелко порежьте лук и обжарьте в режиме «выпечка» до золотистого цвета. Мультиварку выключите. Выложите лук в миску. Порежьте говядину и грибы на мелкие кусочки, добавьте к обжаренному луку, перемешайте начинку. Взбейте яйца с солью, добавьте сметану, перемешайте, продолжайте взбивать массу. Просейте муку с разрыхлителем, прибавьте к яйцам со сметаной. Продолжайте взбивать до образования густой текучей однородной смеси. Дайте тесту постоять 20 минут. Смажьте кастрюльку мультиварки сливочным маслом. Влейте примерно 2/3 жидкого теста. Аккуратно распределите начинку, залейте оставшимся тестом. Установите таймер режима «выпечка» на 60 минут. После сигнала откройте крышку мультиварки, дайте пирогу немного остыть. Чтобы не сломать пирог, достаньте его из кастрюльки с помощью корзинки-пароварки.

Сметанник «Рис»

Для начинки: Лук – 2 шт., рис отварной 150 г, яйца отварные – 4 шт., масло растительное для обжаривания, масло сливочное для выпечки Для теста: Мука пшеничная – 2/3 стакана, разрыхлитель – 2 ч. л., сметана – 250 г, яйцо куриное – 2 шт., соль, перец – по вкусу

Мелко порежьте лук и обжарьте в режиме «выпечка» до золотистого цвета. Мультиварку выключите. Выложите лук в миску. Измельчите вареные яйца, добавьте вместе с отварным рисом к обжаренному луку, перемешайте начинку.

Взбейте яйца с солью, добавьте сметану, перемешайте, продолжайте взбивать массу. Просейте муку с разрыхлителем, прибавьте к яйцам со сметаной. Продолжайте взбивать до образования густой текучей однородной смеси. Дайте тесту постоять 20 минут.

Смажьте кастрюльку мультиварки сливочным маслом. Влейте примерно 2/3 жидкого теста. Аккуратно распределите начинку, залейте оставшимся тестом.

Установите таймер режима «выпечка» на 60 минут. После сигнала откройте крышку мультиварки, дайте пирогу немного остыть. Чтобы не сломать пирог, достаньте его из кастрюльки с помощью корзинки-пароварки.

«Вкусняшка»

Для начинки: Лук – 2 шт., ветчина – 150 г, сосиски копченые – 4 шт., масло растительное для обжаривания, масло сливочное для выпечки Для теста: Мука пшеничная – 2/3 стакана, разрыхлитель – 2 ч. л., сметана – 250 г, яйцо куриное – 2 шт., соль, перец – по вкусу

Мелко порежьте лук и обжарьте в режиме «выпечка» до золотистого цвета.

Мультиварку выключите.

Выложите лук в миску.

Порежьте ветчину и сосиски на мелкие кусочки, добавьте к обжаренному луку, перемешайте начинку.

Взбейте яйца с солью, добавьте сметану, перемешайте, продолжайте взбивать массу. Просейте муку с разрыхлителем, прибавьте к яйцам со сметаной. Продолжайте взбивать до образования густой текучей однородной смеси. Дайте тесту постоять 20 минут.

Смажьте кастрюльку мультиварки сливочным маслом.

Влейте примерно 2/3 жидкого теста. Аккуратно распределите начинку, залейте оставшимся тестом.

Установите таймер режима «выпечка» на 60 минут.

После сигнала откройте крышку мультиварки, дайте пирогу немного остыть. Чтобы не сломать пирог, достаньте его из кастрюльки с помощью корзинки-пароварки.

«Мясной сырок»

Для начинки: Лук – 1 шт., сосиски копченые – 5 шт., сыр твердый – 100 г, масло растительное для обжаривания, масло сливочное для выпечки Для теста: Мука пшеничная – 1 стакан, разрыхлитель – 2 ч. л., майонез – 200 г, яйцо куриное – 2 шт., соль, перец – по вкусу

Мелко порежьте лук и обжарьте в режиме «выпечка» до золотистого цвета.

Мультиварку выключите.

Выложите лук в миску.

Порежьте сосиски на мелкие кусочки, натрите сыр на терке, добавьте к обжаренному луку, перемешайте начинку.

Взбейте яйца с солью, добавьте майонез, перемешайте, продолжайте взбивать массу. Просейте муку с разрыхлителем, прибавьте к яйцам с майонезом. Продолжайте взбивать до образования густой текучей однородной смеси. Дайте тесту постоять 20 минут. Смажьте кастрюльку мультиварки сливочным маслом. Влейте примерно 2/3 жидкого теста. Аккуратно распределите начинку, залейте оставшимся тестом. Установите таймер режима «выпечка» на 60 минут. После сигнала откройте крышку мультиварки, дайте пирогу немного остыть. Чтобы не сломать пирог, достаньте его из кастрюльки с помощью корзинки-пароварки.

«Курочка-Ряба»

Для начинки: Лук – 2 шт., курица отварная – 300 г, сыр твердый – 100 г, масло растительное для обжаривания, масло сливочное для выпечки Для теста: Мука пшеничная – 1 стакан, разрыхлитель – 2 ч. л., майонез – 200 г, яйцо куриное – 2 шт., соль, перец – по вкусу

Мелко порежьте лук и обжарьте в режиме «выпечка» до золотистого цвета. Мультиварку выключите. Выложите лук в миску. Порежьте курицу на мелкие кусочки, натрите сыр на терке, добавьте к обжаренному луку, перемешайте начинку. Взбейте яйца с солью, добавьте майонез, перемешайте, продолжайте взбивать массу. Просейте муку с разрыхлителем, прибавьте к яйцам с майонезом. Продолжайте взбивать до образования густой текучей однородной смеси.

Дайте тесту постоять 20 минут.

Смажьте кастрюльку мультиварки сливочным маслом.

Влейте примерно 2/3 жидкого теста.

Аккуратно распределите начинку, залейте оставшимся тестом.

Установите таймер режима «выпечка» на 60 минут.

После сигнала откройте крышку мультиварки, дайте пирогу немного остыть. Чтобы не сломать пирог, достаньте его из кастрюльки с помощью корзинки-пароварки.

Пирог «Вкусный»

Для начинки: Лук – 3 шт., рис отварной 150 г, яйца отварные – 4 шт., масло растительное для обжаривания, масло сливочное для выпечки Для теста: Мука пшеничная – 1 стакан, разрыхлитель – 2 ч. л., майонез – 200 г, яйцо куриное – 2 шт., соль, перец – по вкусу

Мелко порежьте лук и обжарьте в режиме «выпечка» до золотистого цвета. Мультиварку выключите.

Выложите лук в миску.

Измельчите вареные яйца, натрите сыр на терке, добавьте вместе с отварным рисом к обжаренному луку, перемешайте начинку.

Взбейте яйца с солью, добавьте майонез, перемешайте, продолжайте взбивать массу.

Просейте муку с разрыхлителем, прибавьте к яйцам с майонезом. Продолжайте взбивать до образования густой текучей однородной смеси.

Дайте тесту постоять 20 минут.

Смажьте кастрюльку мультиварки сливочным маслом. Влейте примерно 2/3 жидкого теста. Аккуратно распределите начинку, залейте оставшимся тестом.

Установите таймер режима «выпечка» на 60 минут. После сигнала откройте крышку мультиварки, дайте пирогу немного остыть. Чтобы не сломать пирог, достаньте его из кастрюльки с помощью корзинки-пароварки.

Пирог «Грибник»

Для начинки: Лук – 3 шт., говядина отварная – 250 г, шампиньоны маринованные – 100 г, масло растительное для обжаривания, масло сливочное для выпечки Для теста: Мука пшеничная – 1 стакан, разрыхлитель – 2 ч. л., майонез – 200 г, яйцо куриное – 2 шт., соль, перец – по вкусу

Мелко порежьте лук и обжарьте в режиме «выпечка» до золотистого цвета. Мультиварку выключите. Выложите лук в миску. Порежьте говядину и грибы на мелкие кусочки, натрите сыр на терке, добавьте к обжаренному луку, перемешайте начинку. Взбейте яйца с солью, добавьте майонез, перемешайте, продолжайте взбивать массу. Просейте муку с разрыхлителем, прибавьте к яйцам с майонезом. Продолжайте взбивать до образования густой текучей однородной смеси. Дайте тесту постоять 20 минут. Смажьте кастрюльку мультиварки сливочным маслом. Влейте примерно 2/3 жидкого теста. Аккуратно распределите начинку, залейте оставшимся тестом. Установите таймер режима «выпечка» на 60 минут. После сигнала откройте крышку мультиварки, дайте пирогу немного остыть. Чтобы не сломать пирог, достаньте его из кастрюльки с помощью корзинки-пароварки.

Картофельный пирог

Лук – 1 шт., картофель – 500 г, ветчина – 100 г, сосиски копченые – 2 шт., сыр твердый – 100 г, брынза – 100 г, яйца – 2 шт., молоко – 3/4 стакана, масло растительное для обжаривания, масло сливочное – 50 г, чеснок – 2 зубчика, крошки хлебные – 50 г, соль, перец – по вкусу

Мелко порежьте лук и обжарьте в режиме «выпечка» до оливкового цвета. Нарежьте ветчину кубиками, прибавьте к луку и обжаривайте в режиме «выпечка» или «жарка» 5 минут.

Мультиварку выключите. Помойте картофель, очистите от кожуры, готовьте в режиме «варка на пару» 25 минут. Мультиварку выключите. Переложите картофель в миску, добавьте сливочное масло и горячее молоко, разомните в пюре.

Раздавите зубчики чеснока чеснокодавкой, порежьте сосиски кружочками, брынзу и сыр – кубиками, добавьте в картофельное пюре вместе с яйцами и ветчиной с луком. Посолите, поперчите по вкусу, перемешайте.

Смажьте кастрюльку мультиварки сливочным маслом. Выложите массу, разровняйте, посыпьте хлебными крошками.

Установите таймер режима «выпечка» или «запекание» на 45 минут. После сигнала откройте крышку мультиварки, дайте пирогу немного остыть. Чтобы не сломать пирог, достаньте его из кастрюльки с помощью корзинки-пароварки.

«Картофельное объедение»

Лук – 1 шт., картофель – 500 г, курица копченая – 300 г, сыр твердый – 100 г, брынза – 100 г, яйца – 2 шт., молоко – 3/4 стакана, масло растительное для обжаривания, масло сливочное – 50 г, чеснок – 2 зубчика, крошки хлебные – 50 г, соль, перец – по вкусу

Мелко порежьте лук и обжарьте в режиме «выпечка» до оливкового цвета. Нарежьте куриное мясо на мелкие кусочки, прибавьте к луку и обжаривайте в режиме «выпечка» или «жарка» 3–5 минут. Мультиварку выключите. Помойте картофель, очистите от кожуры, готовьте в режиме «варка на пару» 25 минут. Мультиварку выключите. Переложите картофель в миску, добавьте сливочное масло и горячее молоко, разомните в пюре.

Раздавите зубчики чеснока чеснокодавкой, порежьте брынзу и сыр кубиками, добавьте в картофельное пюре вместе с яйцами и курицей с луком. Посолите, поперчите по вкусу, перемешайте.

Смажьте кастрюльку мультиварки сливочным маслом. Выложите массу, разровняйте, посыпьте хлебными крошками. Установите таймер режима «выпечка» или «запекание» на 45 минут. После сигнала откройте крышку мультиварки, дайте пирогу немного остыть. Чтобы не сломать пирог, достаньте его из кастрюльки с помощью корзинки-пароварки.

«Зеленый пирог»

Лук – 1 шт., картофель – 500 г, говядина отварная – 300 г, сыр твердый – 100 г, брынза – 100 г, яйца – 2 шт., молоко – 3/4 стакана, маслорастительное для обжаривания, масло сливочное – 50 г, чеснок – 2 зубчика, крошки хлебные – 50 г, соль, перец – по вкусу

Мелко порежьте лук и обжарьте в режиме «выпечка» до оливкового цвета. Нарежьте говядину на мелкие кусочки, прибавьте к луку и обжаривайте в режиме «выпечка» или «жарка» 3–5 минут. Мультиварку выключите.

Помойте картофель, очистите от кожуры, готовьте в режиме «варка на пару» 25 минут. Мультиварку выключите. Переложите картофель в миску, добавьте сливочное масло и горячее молоко, разомните в пюре.

Раздавите зубчики чеснока чеснокодавкой, порежьте брынзу и сыр кубиками, добавьте в картофельное пюре вместе с промытой, просушенной и измельченной зеленью, яйцами и говядиной с луком.

Посолите, поперчите по вкусу, перемешайте. Смажьте кастрюльку мультиварки сливочным маслом. Выложите массу, разровняйте, посыпьте хлебными крошками. Установите таймер режима «выпечка» или «запекание» на 45 минут. После сигнала откройте крышку мультиварки, дайте пирогу немного остыть. Чтобы не сломать пирог, достаньте его из кастрюльки с помощью корзинки-пароварки.

«Грибная картошка»

Лук – 1 шт., картофель – 500 г, буженина – 250 г, шампиньоны маринованные – 100 г, сыр твердый – 100 г, брынза – 100 г, яйца – 2 шт., молоко – 3/4 стакана, масло растительное для обжаривания, масло сливочное – 50 г, чеснок – 2 зубчика, крошки хлебные – 50 г, соль, перец – по вкусу

Мелко порежьте лук и обжарьте в режиме «выпечка» до оливкового цвета. Нарежьте буженину на мелкие кусочки, прибавьте к луку и обжаривайте в режиме «выпечка» или «жарка» 3 минуты.

Мультиварку выключите. Помойте картофель, очистите от кожуры, готовьте в режиме «варка на пару» 25 минут. Мультиварку выключите. Переложите картофель в миску, добавьте сливочное масло и горячее молоко, разомните в пюре.

Раздавите зубчики чеснока чеснокодавкой, порежьте брынзу и сыр кубиками, шампиньоны – кусочками, добавьте в картофельное пюре вместе с яйцами и буженины с луком.

Посолите, поперчите по вкусу, перемешайте.

Смажьте кастрюльку мультиварки сливочным маслом.

Выложите массу, разровняйте, посыпьте хлебными крошками.

Установите таймер режима «выпечка» или «запекание» на 45 минут. После сигнала откройте крышку мультиварки, дайте пирогу немного остыть. Чтобы не сломать пирог, достаньте его из кастрюльки с помощью корзинки-пароварки.

Открытый пирог с зеленью

Для начинки: Лук – 2 шт., яйца – 3 шт., плавленые сырки – 2 шт., укроп, петрушка, кунжут – по вкусу Для теста: Мука пшеничная – 1 стакан, маргарин – 3/4 пачки, сметана – 3 ст. л., сода пищевая – 1/2 ч. л., соль – по вкусу

Натрите маргарин на крупной терке, добавьте сметану, соду, соль, тщательно перемешайте.

Всыпьте муку, вымесите тесто, скатайте колобок и уберите в холодильник на 30 минут.

Мелко порежьте лук и обжарьте в режиме «выпечка» до золотистого цвета.

Мультиварку выключите.

Переложите лук в миску.

Натрите сырки на крупной терке, помойте, просушите и измельчите зелень, взбейте яйца, добавьте обжаренный лук.

Перемешайте начинку.

Смажьте кастрюльку мультиварки сливочным маслом.

Раскатайте тесто, выложите на дно кастрюльки, равномерно распределите начинку, посыпьте кунжутом.

Установите таймер режима «выпечка» на 50 минут. После сигнала откройте крышку мультиварки, дайте пирогу немного остыть. Чтобы не сломать пирог, достаньте его из кастрюльки с помощью корзинки-пароварки.

Закрытый пирог с зеленью

Для начинки: Лук – 2 шт., яйца – 3 шт., сыр твердый – 200 г, укроп, петрушка, кунжут – по вкусу Для теста: Мука пшеничная – 1 стакан, маргарин – 3/4 пачки, сметана – 3 ст. л., сода пищевая – 1/2 ч. л., соль – по вкусу

Натрите маргарин на крупной терке, добавьте сметану, соду, соль, тщательно перемешайте.

Всыпьте муку, вымесите тесто, скатайте колобок и уберите в холодильник на 30 минут.

Мелко порежьте лук и обжарьте в режиме «выпечка» до золотистого цвета. Мультиварку выключите.

Переложите лук в миску.

Натрите сыр на крупной терке, помойте, просушите и измельчите зелень, взбейте яйца, добавьте обжаренный лук.

Перемешайте начинку.

Разделите тесто на две части.

Смажьте кастрюльку мультиварки сливочным маслом.

Раскатайте первую часть, выложите на дно кастрюльки, равномерно распределите начинку.

Раскатайте вторую часть, уложите сверху начинки.

Установите таймер режима «выпечка» на 40 минут. Мультиварку выключите.

Достаньте пирог, переверните, установите таймер режима «выпечка» на 20 минут. После сигнала откройте крышку мультиварки, дайте пирогу немного остыть.

Пирог «Кабачок»

Кабачки – 2 шт., брынза – 250 г, яйца – 3 шт., сметана – 100 г, масло сливочное для выпечки, мука пшеничная – 1,5 стакана, разрыхлитель – 1 ч. л., сахар, соль – по вкусу

Взбейте яйца с солью и сахаром, добавьте сметану, перемешайте, продолжайте взбивать массу. Просейте муку с разрыхлителем, прибавьте к яйцам со сметаной. Продолжайте взбивать до образования густой однородной массы. Натрите брынзу на крупной терке, кабачки – на средней, отожмите сок, добавьте в смесь, перемешайте. Дайте тесту постоять 20 минут. Смажьте кастрюльку мультиварки сливочным маслом. Выложите тесто. Установите таймер режима «выпечка» на 45 минут. Мультиварку выключите. Достаньте пирог, переверните, установите таймер режима «выпечка» на 20 минут. После сигнала откройте крышку мультиварки, дайте пирогу немного остыть.

Закрытый пирог «Рыбка»

Для начинки: Лук – 2 шт., яйца – 3 шт., сыр твердый – 200 г, консервы рыбные – 1 банка, укроп, петрушка, кунжут – по вкусу Для теста: Мука пшеничная – 1 стакан, маргарин – 3/4 пачки, сметана – 3 ст. л., сода пищевая – 1/2 ч. л., соль – по вкусу

Натрите маргарин на крупной терке, добавьте сметану, соду, соль, тщательно перемешайте. Всыпьте муку, вымесите тесто, скатайте колобок и уберите в холодильник на 30 минут.

Мелко порежьте лук и обжарьте в режиме «выпечка» до золотистого цвета. Мультиварку выключите.

Переложите лук в миску.

Натрите сыр на крупной терке, помойте, просушите и измельчите зелень, взбейте яйца, добавьте обжаренный лук.

Слейте из консервов масло или сок, лучше всего откинуть их на дуршлаг. Измельчите рыбу, добавьте к начинке, перемешайте.

Разделите тесто на две части.

Смажьте кастрюльку мультиварки сливочным маслом.

Раскатайте первую часть, выложите на дно кастрюльки, равномерно распределите начинку. Раскатайте вторую часть, уложите сверху начинки.

Установите таймер режима «выпечка» на 40 минут.

Мультиварку выключите.

Достаньте пирог, переверните, установите таймер режима «выпечка» на 20 минут. После сигнала откройте крышку мультиварки, дайте пирогу немного остыть.

Пирог «Тунец»

Для начинки: Лук – 2 шт., яйца – 3 шт., сыр твердый – 200 г, тунец отварной – 200 г, укроп, петрушка Для теста: Мука пшеничная – 1 стакан, маргарин – 3/4 пачки, сметана – 3 ст. л., сода пищевая – 1/2 ч. л., соль – по вкусу

Натрите маргарин на крупной терке, добавьте сметану, соду, соль, тщательно перемешайте.

Всыпьте муку, вымесите тесто, скатайте колобок и уберите в холодильник на 30 минут.

Мелко порежьте лук и обжарьте в режиме «выпечка» до золотистого цвета. Мультиварку выключите.

Переложите лук в миску.

Натрите сыр на крупной терке, помойте, просушите и измельчите зелень, взбейте яйца, добавьте обжаренный лук.

Порежьте рыбу на мелкие кусочки, добавьте к начинке, перемешайте.

Разделите тесто на две части.

Смажьте кастрюльку мультиварки сливочным маслом.

Раскатайте первую часть, выложите на дно кастрюльки, равномерно распределите начинку.

Раскатайте вторую часть, уложите сверху начинки.

Установите таймер режима «выпечка» на 40 минут.

Мультиварку выключите.

Достаньте пирог, переверните, установите таймер режима «выпечка» на 20 минут.

После сигнала откройте крышку мультиварки, дайте пирогу немного остыть.

Закрытый пирог с овощами

Для начинки: Лук – 2 шт., яйца – 3 шт., сыр твердый – 200 г, мороженные овощи – по вкусу, укроп, петрушка Для теста: Мука пшеничная – 1 стакан, маргарин – 3/4 пачки, сметана – 3 ст. л., сода пищевая – 1/2 ч. л., соль – по вкусу

Натрите маргарин на крупной терке, добавьте сметану, соду, соль, тщательно перемешайте.

Всыпьте муку, вымесите тесто, скатайте колобок и уберите в холодильник на 30 минут.

Мелко порежьте лук и обжарьте в режиме «выпечка» до золотистого цвета. Мультиварку выключите.

Переложите лук в миску.

Натрите сыр на крупной терке, помойте, просушите и измельчите зелень, взбейте яйца, добавьте обжаренный лук.

Добавьте к начинке мороженные овощи, перемешайте.

Разделите тесто на две части.

Смажьте кастрюльку мультиварки сливочным маслом.

Раскатайте первую часть, выложите на дно кастрюльки, равномерно распределите начинку.

Раскатайте вторую часть, уложите сверху начинки.

Установите таймер режима «выпечка» на 40 минут. Мультиварку выключите.

Достаньте пирог, переверните, установите таймер режима «выпечка» на 20 минут. После сигнала откройте крышку мультиварки, дайте пирогу немного остыть.

Рыбный пирог

Для начинки: Лук – 1 шт., морковь – 1 шт., скумбрия в собственном соку – 1 банка, укроп, петрушка – по вкусу Для теста: Творог – 1 пачка, яйца – 2 шт., масло растительное – 4 ст. л., разрыхлитель – 1 ч. л., мука пшеничная – 2 мерочных стакана от мультиварки, сахар, соль – по вкусу Для заливки: Яйца – 1 шт., сметана – 100 г, перечная смесь – по вкусу, укроп, петрушка – по вкусу

Мелко порежьте лук, натрите на терке морковь и обжарьте в режиме «выпечка» 5–7 минут.

Мультиварку выключите.

Выложите лук и морковь в миску.

Взбейте яйца с маслом, солью и сахаром, добавьте творог, перемешайте, продолжайте взбивать смесь.

Просейте муку с разрыхлителем, прибавьте к яично-творожной массе, вымесите тесто, пока оно не будет отставать от рук.

Застелите дно кастрюльки пергаментной бумагой или калькой, смажьте ее растительным маслом.

Если вы используете кулинарную бумагу, смазывать ее маслом не надо.

Раскатайте тесто в круг толщиной около 1 см, выложите в кастрюльку, сделайте бортик высотой 1,5–2 см.

Выложите на тесто обжаренные лук и морковь.

Слейте сок из скумбрии, измельчите рыбу, уложите сверху овощей.

Приготовьте заливку.

Взбейте яйцо со сметаной, посолите, поперчите по вкусу, перемешайте. Залейте пирог заливкой, посыпьте измельченной зеленью петрушки и укропа.

Установите таймер режима «выпечка» на 60 минут.

Чтобы пирог не опадал, подержите его 20 минут в режиме «подогрев» при закрытой крышке. Мультиварку выключите.

Дайте пирогу остыть, достаньте пирог, двумя руками потянув за края подложки.

Морковный пирог

Морковь – 3 шт., творог – 1 пачка, яйца – 3 шт., йогурт – 1 баночка, масло сливочное для выпечки, мука пшеничная – 1,5 стакана, разрыхлитель – 1 ч. л., сахар, соль – по вкусу

Взбейте яйца с солью и сахаром, добавьте йогурт, перемешайте, продолжайте взбивать смесь.

Просейте муку с разрыхлителем, прибавьте к яйцам с йогуртом. Продолжайте взбивать до образования густой однородной массы.

Натрите морковь на терке, добавьте творог, перемешайте.

Дайте тесту постоять 20 минут.

Смажьте кастрюльку мультиварки сливочным маслом.

Выложите тесто.

Установите таймер режима «выпечка» на 45 минут.

Мультиварку выключите.

Достаньте пирог, переверните, установите таймер режима «выпечка» на 20 минут. После сигнала откройте крышку мультиварки, дайте пирогу немного остыть.

Тыквенный пирог

Тыква – 300 г, творог – 1 пачка, яйца – 3 шт., йогурт – 1 баночка, масло сливочное для выпечки, мука пшеничная – 1,5 стакана, разрыхлитель – 1 ч. л., сахар, соль – по вкусу

Взбейте яйца с солью и сахаром, добавьте йогурт, перемешайте, продолжайте взбивать смесь. Просейте муку с разрыхлителем, прибавьте к яйцам с йогуртом. Продолжайте взбивать до образования густой однородной массы. Натрите тыкву на терке, добавьте творог, перемешайте. Дайте тесту постоять 20 минут.

Смажьте кастрюльку мультиварки сливочным маслом. Выложите тесто. Установите таймер режима «выпечка» на 45 минут. Мультиварку выключите.

Достаньте пирог, переверните, установите таймер режима «выпечка» на 20 минут. После сигнала откройте крышку мультиварки, дайте пирогу немного остыть.

Рыбный пирог с брынзой

Для начинки: Лук – 1 шт., морковь – 1 шт., рыба отварная – 200 г, укроп, петрушка – по вкусу Для теста: Брынза – 200 г, яйца – 2 шт., масло растительное – 4 ст. л., разрыхлитель – 1 ч. л., мука пшеничная – 2 мерочных стакана от мультиварки, сахар, соль – по вкусу Для заливки: Яйца – 1 шт., легкий майонез – 100 г, перечная смесь – по вкусу, укроп, петрушка – по вкусу

Мелко порежьте лук, натрите на терке морковь и обжарьте в режиме «выпечка» 7 минут. Мультиварку выключите.

Выложите лук и морковь в миску.

Взбейте яйца с маслом, солью и сахаром, добавьте натертую на терке брынзу, перемешайте, продолжайте взбивать смесь.

Просейте муку с разрыхлителем, прибавьте к яичной смеси, вымесите тесто, пока оно не будет отставать от рук.

Застелите дно кастрюльки пергаментной бумагой или калькой, смажьте ее растительным маслом. Если вы используете кулинарную бумагу, смазывать ее маслом не надо.

Раскатайте тесто в круг толщиной около 1 см, выложите в кастрюльку, сделайте бортик высотой 1,5–2 см.

Выложите на тесто обжаренные лук и морковь, мелко порежьте рыбу, уложите сверху овощей.

Приготовьте заливку.

Взбейте яйцо с майонезом, посолите, поперчите по вкусу, перемешайте. Залейте пирог заливкой, посыпьте измельченной зеленью петрушки и укропа.

Установите таймер режима «выпечка» на 60 минут.

Чтобы пирог не опадал, подержите его 20 минут в режиме «подогрев» при закрытой крышке. Мультиварку выключите.

Дайте пирогу остыть, достаньте пирог, двумя руками потянув за края подложки.

Пирог «Куриные радости»

Для начинки: Лук – 1 шт., морковь – 1 шт., картофель – 3 шт., курица отварная – 250 г, укроп, петрушка – по вкусу Для теста: Сыр – 200 г, яйца – 3 шт., масло растительное – 4 ст. л., разрыхлитель – 1 ч. л., мука пшеничная – 2 мерочных стакана от мультиварки, сахар, соль – по вкусу

Мелко порежьте лук, натрите на терке морковь, порежьте курицу на кусочки и обжарьте в режиме «выпечка» 5–7 минут.

Мультиварку выключите. Выложите лук, курицу и морковь в миску, добавьте порезанный соломкой картофель, перемешайте.

Взбейте яйца с маслом, солью и сахаром, добавьте натертый на терке сыр, перемешайте, продолжайте взбивать смесь.

Просейте муку с разрыхлителем, прибавьте к яичной смеси, вымесите тесто, пока оно не будет отставать от рук.

Разделите тесто на две части, положите в холодильник.

Застелите дно кастрюльки пергаментной бумагой или калькой, смажьте ее растительным маслом.

Если вы используете кулинарную бумагу, смазывать ее маслом не надо.

Раскатайте первую часть, выложите на дно кастрюльки, равномерно распределите начинку, посыпьте сверху мелко порезанной зеленью петрушки и укропа. Раскатайте вторую часть, уложите сверху начинки.

Установите таймер режима «выпечка» на 40 минут.

Мультиварку выключите.

Достаньте пирог, переверните, установите таймер режима «выпечка» на 20 минут. Чтобы пирог не опадал, подержите его 20 минут в режиме «подогрев» при закрытой крышке.

После сигнала откройте крышку мультиварки, дайте пирогу немного остыть.

Пирог «Праздничный»

Для начинки: Лук – 1 шт., морковь – 1 шт., картофель – 3 шт., говядина отварная – 250 г, укроп, петрушка – по вкусу Для теста: Сыр – 200 г, яйца – 3 шт., масло растительное – 4 ст. л., разрыхлитель – 1 ч. л., мука пшеничная – 2 мерочных стакана от мультиварки, сахар, соль – по вкусу

Мелко порежьте лук, натрите на терке морковь, порежьте говядину на кусочки и обжарьте в режиме «выпечка» 5–7 минут. Мультиварку выключите. Выложите лук, мясо и морковь в миску, добавьте порезанный соломкой картофель, перемешайте.

Взбейте яйца с маслом, солью и сахаром, добавьте натертый на терке сыр, перемешайте, продолжайте взбивать смесь.

Просейте муку с разрыхлителем, прибавьте к яичной смеси, вымесите тесто, пока оно не будет отставать от рук.

Разделите тесто на две части, положите в холодильник.

Застелите дно кастрюльки пергаментной бумагой или калькой, смажьте ее растительным маслом. Если вы используете кулинарную бумагу, смазывать ее маслом не надо.

Раскатайте первую часть, выложите на дно кастрюльки, равномерно распределите начинку, посыпьте сверху мелко порезанной зеленью петрушки и укропа. Раскатайте вторую часть, уложите сверху начинки.

Установите таймер режима «выпечка» на 40 минут.

Мультиварку выключите.

Достаньте пирог, переверните, установите таймер режима «выпечка» на 20 минут. Чтобы пирог не опадал, подержите его 20 минут в режиме «подогрев» при закрытой крышке.

После сигнала откройте крышку мультиварки, дайте пирогу немного остыть.

Пирог с ветчиной и буженины

Для начинки: Лук – 1 шт., морковь – 1 шт., картофель – 3 шт., ветчина – 150 г, буженина – 150 г, укроп, петрушка – по вкусу Для теста: Сыр – 200 г, яйца – 3 шт., масло растительное – 4 ст. л., разрыхлитель – 1 ч. л., мука пшеничная – 2 мерочных стакана от мультиварки, сахар, соль – по вкусу

Мелко порежьте лук, натрите на терке морковь, порежьте ветчину и буженину на кусочки и обжарьте в режиме «выпечка» 5–7 минут. Мультиварку выключите. Выложите лук, копчености и морковь в миску, добавьте порезанный соломкой картофель, перемешайте.

Взбейте яйца с маслом, солью и сахаром, добавьте натертый на терке сыр, перемешайте, продолжайте взбивать смесь.

Просейте муку с разрыхлителем, прибавьте к яичной смеси, вымесите тесто, пока оно не будет отставать от рук.

Разделите тесто на две части, положите в холодильник.

Застелите дно кастрюльки пергаментной бумагой или калькой, смажьте ее растительным маслом.

Если вы используете кулинарную бумагу, смазывать ее маслом не надо.

Раскатайте первую часть, выложите на дно кастрюльки, равномерно распределите начинку, посыпьте сверху мелко порезанной зеленью петрушки и укропа. Раскатайте вторую часть, уложите сверху начинки.

Установите таймер режима «выпечка» на 40 минут.

Мультиварку выключите.

Достаньте пирог, переверните, установите таймер режима «выпечка» на 20 минут.

Чтобы пирог не опадал, подержите его 20 минут в режиме «подогрев» при закрытой крышке.

После сигнала откройте крышку мультиварки, дайте пирогу немного остыть.

Сырный картофельник

Для начинки: Лук – 2 шт., картофель – 500 г, укроп, петрушка – по вкусу Для теста: Сыр – 200 г, яйца – 3 шт., масло растительное – 4 ст. л., разрыхлитель – 1 ч. л., мука пшеничная – 2 мерочных стакана от мультиварки, сахар, соль – по вкусу

Мелко порежьте лук и обжарьте в режиме «выпечка» до золотистого цвета. Мультиварку выключите. Выложите лук в миску, добавьте порезанный соломкой картофель, перемешайте.

Взбейте яйца с маслом, солью и сахаром, добавьте натертый на терке сыр, перемешайте, продолжайте взбивать смесь.

Просейте муку с разрыхлителем, прибавьте к яичной смеси, вымесите тесто, пока оно не будет отставать от рук.

Разделите тесто на две части, положите в холодильник.

Застелите дно кастрюльки пергаментной бумагой или калькой, смажьте ее растительным маслом.

Если вы используете кулинарную бумагу, смазывать ее маслом не надо.

Раскатайте первую часть, выложите на дно кастрюльки, равномерно распределите начинку, посыпьте сверху мелко порезанной зеленью петрушки и укропа. Раскатайте вторую часть, уложите сверху начинки.

Установите таймер режима «выпечка» на 40 минут.

Мультиварку выключите.

Достаньте пирог, переверните, установите таймер режима «выпечка» на 20 минут. Чтобы пирог не опадал, подержите его 20 минут в режиме «подогрев» при закрытой крышке.

После сигнала откройте крышку мультиварки, дайте пирогу немного остыть.

Луковый пирог «Острый»

Для начинки: Лук – 4 шт., рис отварной – 250 г, укроп, петрушка – по вкусу Для теста: Сыр – 200 г, яйца – 3 шт., масло растительное – 4 ст. л., разрыхлитель – 1 ч. л., мука пшеничная – 2 мерочных стакана от мультиварки, сахар, соль – по вкусу

Мелко порежьте лук и обжарьте в режиме «выпечка» до золотистого цвета. Мультиварку выключите. Выложите лук в миску, добавьте отваренный рис, перемешайте.

Взбейте яйца с маслом, солью и сахаром, добавьте натертый на терке сыр, перемешайте, продолжайте взбивать смесь.

Просейте муку с разрыхлителем, прибавьте к яичной смеси, вымесите тесто, пока оно не будет отставать от рук.

Разделите тесто на две части, положите в холодильник.

Застелите дно кастрюльки пергаментной бумагой или калькой, смажьте ее растительным маслом.

Если вы используете кулинарную бумагу, смазывать ее маслом не надо.

Раскатайте первую часть, выложите на дно кастрюльки, равномерно распределите начинку, посыпьте сверху мелко порезанной зеленью петрушки и укропа. Раскатайте вторую часть, уложите сверху начинки.

Установите таймер режима «выпечка» на 40 минут.

Мультиварку выключите.

Достаньте пирог, переверните, установите таймер режима «выпечка» на 20 минут.

Чтобы пирог не опадал, подержите его 20 минут в режиме «подогрев» при закрытой крышке.

После сигнала откройте крышку мультиварки, дайте пирогу немного остыть.

Пицца с грибами

Для теста: Мука пшеничная – 5 ст. л., масло сливочное – 1/3 пачки, сметана – 100 г Для начинки: Лук – 1 шт., шампиньоны маринованные – 100 г, сыр твердый – 100 г, помидоры – 2 шт., перец болгарский – 1 шт., кетчуп – 1 дес. л., соус «Острый» – 1 дес. л., майонез – 2 ст. л., масло растительное для обжаривания, приправа для пиццы – по вкусу, соль – по вкусу

Нашинкуйте лук, мелко порежьте грибы, обжарьте в режиме «выпечка» 5–7 минут.

Мультиварку выключите.

Переложите лук и грибы в миску.

Смешайте масло со сметаной. Просейте муку, прибавьте к масляно-сметанной смеси, вымесите тесто. Разделите тесто на две части (ингредиенты рассчитаны на 2 порции), переложите в стеклянную посуду, затяните пищевой пленкой, поставьте на 1 час в холодильник. Застелите дно кастрюльки пергаментной бумагой или калькой, смажьте ее растительным маслом. Если вы используете кулинарную бумагу, смазывать ее маслом не надо. Раскатайте одну часть теста, выложите на дно кастрюльки, сделайте бортик высотой 1,5–2 см, смажьте кутчупом и соусом. Уложите первый слой из лука с грибами. Нарежьте болгарский перец соломкой, уложите второй слой. Нарежьте помидор кружочками, уложите третий слой. Посыпьте начинку приправой и тертым сыром, смажьте майонезом. Установите таймер программы «пицца», «пирог» или «выпечка» на 40–50 минут. Мультиварку выключите. Дайте пицце остыть, достаньте пиццу, двумя руками потянув за края подложки.

Пицца «Охотничья»

Для теста: Мука пшеничная – 5 ст. л., масло сливочное – 1/3 пачки, сметана – 100 г Для начинки: Колбаски «Охотничьи» – 1 шт., колбаса «Докторская» – 100 г, сыр твердый – 100 г, помидоры – 2 шт., кабачок – 1 шт., кетчуп – 1 дес. л., соус «Острый» – 1 дес. л., майонез – 2 ст. л., масло растительное для обжаривания, приправа для пиццы – по вкусу, соль – по вкусу

Смешайте масло со сметаной. Просейте муку, прибавьте к масляно-сметанной смеси, вымесите тесто. Разделите тесто на две части (ингредиенты рассчитаны на 2 порции), переложите в стеклянную посуду, затяните пищевой пленкой, поставьте на 1 час в холодильник. Застелите дно кастрюльки пергаментной бумагой или калькой, смажьте ее растительным маслом. Если вы используете кулинарную бумагу, смазывать ее маслом не надо. Раскатайте одну часть теста, выложите на дно кастрюльки, сделайте бортик высотой 2 см, смажьте кутчупом и соусом. Натрите на терке кабачок, отожмите сок, уложите первый слой. Мелко нарежьте колбасу, уложите второй слой. Нарежьте помидор кружочками, уложите третий слой. Посыпьте начинку приправой и тертым сыром, смажьте майонезом. Установите таймер программы «пицца», «пирог» или «выпечка» на 40–50 минут. Мультиварку выключите. Дайте пицце остыть, достаньте пиццу, двумя руками потянув за края подложки.

Пицца с курицей

Для теста: Мука пшеничная – 5 ст. л., масло сливочное – 1/3 пачки, сметана – 100 г Для начинки: Лук – 1 шт., курица копченая – 200 г, сыр твердый – 100 г, помидоры – 2 шт., перец болгарский – 1 шт., кетчуп – 1 дес. л., соус «Острый» – 1 дес. л., майонез – 2 ст. л., масло растительное для обжаривания, приправа для пиццы – по вкусу, соль – по вкусу

Нашинкуйте лук, мелко порежьте куриное мясо, обжарьте в режиме «выпечка» 7 минут. Мультиварку выключите. Переложите лук и курицу в миску. Смешайте масло со сметаной. Просейте муку, прибавьте к масляно-сметанной смеси, вымесите тесто. Разделите тесто на две части (ингредиенты рассчитаны на 2 порции), переложите в стеклянную посуду, затяните пищевой пленкой, поставьте на 1 час в холодильник. Застелите дно кастрюльки пергаментной бумагой или калькой, смажьте ее растительным маслом. Если вы используете кулинарную бумагу, смазывать ее маслом не надо. Раскатайте одну часть теста, выложите на дно кастрюльки, сделайте бортик высотой 2 см, смажьте кутчупом и соусом. Уложите первый слой из лука с копченой курицей. Нарежьте болгарский перец соломкой, уложите второй слой. Нарежьте помидор кружочками, уложите третий слой. Посыпьте начинку приправой и тертым сыром, смажьте майонезом.

Установите таймер программы «пицца», «пирог» или «выпечка» на 50 минут. Мультиварку выключите. айте пицце остыть, достаньте пиццу, двумя руками потянув за края подложки.

Пицца с языком

Для теста: Мука пшеничная – 5 ст. л., масло сливочное – 1/3 пачки, сметана – 100 г Для начинки: Лук – 1 шт., язык говяжий отварной – 1 шт., сыр твердый – 100 г, помидоры – 2 шт., перец болгарский – 1 шт., кетчуп – 1 дес. л., соус «Острый» – 1 дес. л., майонез – 2 ст. л., масло растительное для обжаривания, приправа для пиццы – по вкусу, соль – по вкусу

Нашинкуйте лук, мелко порежьте язык, обжарьте в режиме «выпечка» 7 минут. Мультиварку выключите. Переложите лук и язык в миску. Смешайте масло со сметаной. Просейте муку, прибавьте к масляно-сметанной смеси, вымесите тесто.

Разделите тесто на две части (ингредиенты рассчитаны на 2 порции), переложите в стеклянную посуду, затяните пищевой пленкой, поставьте на 1 час в холодильник.

Застелите дно кастрюльки пергаментной бумагой или калькой, смажьте ее растительным маслом. Если вы используете кулинарную бумагу, смазывать ее маслом не надо. Раскатайте одну часть теста, выложите на дно кастрюльки, сделайте

бортик высотой 1,5 см, смажьте кутчупом и соусом. Уложите первый слой из лука с языком. Нарежьте болгарский перец соломкой, уложите второй слой. Нарежьте помидор кружочками, уложите третий слой. Посыпьте начинку приправой и тертым сыром, смажьте майонезом. Установите таймер программы «пицца», «пирог» или «выпечка» на 40–50 минут. Мультиварку выключите. Дайте пицце остыть, достаньте пиццу, двумя руками потянув за края подложки.

Пицца с окороком и ветчиной

Для теста: Мука пшеничная – 5 ст. л., масло сливочное – 1/3 пачки, сметана – 100 г Для начинки: Лук – 1 шт., окорок свиной – 100 г, ветчина – 100 г, сыр твердый – 100 г, помидоры – 2 шт., перец болгарский – 1 шт., кетчуп – 1 дес. л., соус «Острый» – 1 дес. л., майонез – 2 ст. л., масло растительное для обжаривания, приправа для пиццы – по вкусу, соль – по вкусу

Нашинкуйте лук, мелко порежьте окорок и ветчину, обжарьте в режиме «выпечка» 5–7 минут. Мультиварку выключите. Переложите лук и копчености в миску. Смешайте масло со сметаной.

Просейте муку, прибавьте к масляно-сметанной смеси, вымесите тесто.

Разделите тесто на две части (ингредиенты рассчитаны на 2 порции), переложите в стеклянную посуду, затяните пищевой пленкой, поставьте на 1 час в холодильник.

Застелите дно кастрюльки пергаментной бумагой или калькой, смажьте ее растительным маслом. Если вы используете кулинарную бумагу, смазывать ее маслом не надо. Раскатайте одну часть теста, выложите на дно кастрюльки, сделайте бортик высотой 1,5–2 см, смажьте кутчупом и соусом. Уложите первый слой из лука с копченостями. Нарежьте болгарский перец соломкой, уложите второй слой. Нарежьте помидор кружочками, уложите третий слой. Посыпьте начинку приправой и тертым сыром, смажьте майонезом. Установите таймер программы «пицца», «пирог» или «выпечка» на

40–50 минут. Мультиварку выключите. Дайте пицце остыть, достаньте пиццу, двумя руками потянув за края подложки.

Пицца с рыбой

Для теста: Мука пшеничная – 5 ст. л., масло сливочное – 1/3 пачки, сметана – 100 г Для начинки: Лук – 1 шт., рыба отварная – 200 г, сыр твердый – 100 г, помидоры – 2 шт., перец болгарский – 1 шт., кетчуп – 1 дес. л., соус «Острый» – 1 дес. л., майонез – 2 ст. л., масло растительное для обжаривания, приправа для пиццы – по вкусу, соль – по вкусу

Нашинкуйте лук обжарьте в режиме «выпечка» до золотистого цвета. Мультиварку выключите. Переложите лук в миску.

Мелко порежьте филе отварной рыбы, добавьте к луку, перемешайте.

Смешайте масло со сметаной.

Просейте муку, прибавьте к масляно-сметанной смеси, вымесите тесто.

Разделите тесто на две части (ингредиенты рассчитаны на 2 порции), переложите в стеклянную посуду, затяните пищевой пленкой, поставьте на 1 час в холодильник.

Застелите дно кастрюльки пергаментной бумагой или калькой, смажьте ее растительным маслом.

Если вы используете кулинарную бумагу, смазывать ее маслом не надо.

Раскатайте одну часть теста, выложите на дно кастрюльки, сделайте бортик высотой 1,5–2 см, смажьте кутчупом и соусом.

Уложите первый слой из лука с рыбой.

Нарежьте болгарский перец соломкой, уложите второй слой.

Нарежьте помидор кружочками, уложите третий слой.

Посыпьте начинку приправой и тертым сыром, смажьте майонезом.

Установите таймер программы «пицца», «пирог» или «выпечка» на 50 минут. Мультиварку выключите.

Дайте пицце остыть, достаньте пиццу, двумя руками потянув за края подложки.

Для тех кто осваивает мультиварку

* * *

Каждая мультиварка имеет несколько режимов приготовления блюд. Все они отличаются температурой и качеством нагрева. Существует два типа программ. Первая программа позволяет самостоятельно настраивать время приготовления, вторая – автоматически регулирует длительность процесса готовки.

* * *

Режим «подогрев» позволяет разогреть уже остывшие блюда, обладает более низкой температурой, чем остальные режимы. Его основная функция заключается лишь в поддержании оптимальной для употребления продуктов температуры.

* * *

Не хлопайте дверцей мультиварки, пирог может осесть.

* * *

Существуют мультиварки, оснащенные большим количеством режимов, иногда их количество достигает двадцати. В таком случае со свойствами каждого нового режима можно ознакомиться в прилагаемой инструкции.

* * *

В мультиварке есть таймер, установив который можно получить свежую кашку на завтрак, если с вечера положить крупу в мультиварку и залить ее водой или молоком. По отзывам тех, кто уже использует этот прибор, ничего не скисает, а каша получается как из русской печки.

* * *

Мультиварка потребляет немного энергии. Если в ней ничего не подгорает, то и мытье кастрюльки осуществить быстрее, расход воды тоже будет меньше.

* * *

После окончания приготовления крышка мультиварки не может автоматически открываться. Поэтому любителям выпечки надо помнить об этом и находиться дома к моменту окончания процесса. В противном случае на крышке образуется конденсат, который испортит внешний вид блюда, да и на вкусовых качествах выпечки это скажется не лучшим образом.

* * *

Мультиварка не может перемешивать ингредиенты. Об этом стоит помнить и перемешивать все, что в нее добавили самостоятельно. Иначе получится вкусное, но неоднородное блюдо.

Многоуровневая система защиты делает современные мультиварки абсолютно безопасными и надежными.

* * *

«Умный» механизм защелкивания крышки не разрешит вам начать приготовление пищи, пока крышка полностью не закрылась, а также не даст открыть мультиварку, пока уровень давления не снизится до безопасного.

* * *

Регулятор давления автоматически снижает давление и переводит программу в режим безопасной работы.

* * *

Датчик давления запустит предохранительный режим, если

показатели давления и температуры превысят норму.

* * *

Пружинный механизм снижения давления откроет паровой клапан при образовании критического давления в мультиварке.

* * *

Регулятор внутренней температуры включает или выключает подачу электроэнергии, если программа начинает работать в нештатном режиме.

* * *

Механизм предотвращения перегрева отключит мультиварку от сети, если внутренняя температура превысит норму.

* * *

Не ставьте мультиварку рядом с газовой печкой или жарочным шкафом.

* * *

Следите за тем, чтобы пластина нагревателя всегда была сухой. Наличие влаги приведет к короткому замыканию и выходу мультиварки из строя.

* * *

Если вы перемешиваете продукты в чаше, используйте силиконовые лопаточки.

* * *

Не мойте чашу сильнодействующими средствами, используйте щадящие. Мойте не в посудомоечной машине, а

вручную.

* * *

Во время работы мультиварка не нагревается. Горячий у нее только паровой клапан, лучше к которому не прикасаться.

* * *

Не открывайте крышку мультиварки при работе автоматических программ. Крышку можно открыть при работе в других режимах.

* * *

В некоторых мультиварках оптимальным вариантом для приготовления супов является режим «варка на пару» либо «тушение».

* * *

Отличным гарниром к мясу или рыбе станет приготовленный на пару картофель. Для этого очищенный картофель разрежьте напополам, поперчите, посолите, добавьте лук и поместите все это в мультиварку. Готовьте картофель в режиме «варка на пару» 30 минут.

* * *

Вкусными и полезными получаются мясные блюда, приготовленные на пару. Это могут быть котлеты, гуляш, тефтели, куриные бедра.

* * *

Для приготовления рассыпчатого риса в режиме «гречка» необходимо использовать пропаренный рис, зерна следует промыть до чистой воды и в рис необходимо добавить растительное масло. Для приготовления рассыпчатой гречки

необходимо тщательно промыть крупу и соблюсти пропорцию: 400 г воды и 200 г гречки. Этого достаточно, чтобы получить вкусный рассыпчатый гарнир.

* * *

Одним из лавных преимуществ мультиварки является то, что готовить рыбу в ней можно и без использования жира, то есть получится диетическое блюдо. Чтобы сделать рыбу более сытной, добавьте сметану или майонез.

* * *

Мультиварка значительно облегчает процесс приготовления рыбы. Рыбу очистите, вымойте и порежьте кусками. Желательно также снять с рыбы шкурку, что позволит блюду готовиться быстрее, вынуть кости. Если вы используете замороженное филе рыбы, избавьтесь от намерзшего льда.

* * *

Для приготовления в мультиварке или пароварке можно использовать все части рыбы, даже хвост и голову. Следует только правильно выбирать программу приготовления. Для рыбных блюд чаще подходит программа «мультиповар».

* * *

Многие готовят рыбные блюда на пару в мультиварке. Для этого 400 г филе морской рыбы залейте 200 г сметаны, добавьте нарезанный лук, перемешайте и положите все это в пароварочную корзину, налив в мультиварку 1 л воды.

* * *

Приготовление рыбы в мультиварке позволяет делать диетические блюда с минимальным использованием жиров. Замените сливочное масло подсолнечным или оливковым. Натрите им рыбу перед укладыванием ее в пароварку. Используйте зелень – укроп, петрушку, фенхель. Зелень не только

полезна, но и придает рыбе особый аромат.

* * *

Рыбу в мультиварке можно сделать более нежной, если использовать сметану или сливочные соусы. Обильно смажьте ими кусочки рыбы. Добавьте в мультиварку порезанные небольшими кусками овощи (морковь, картофель, баклажаны), тогда вместе с рыбой приготовится и полезный гарнир.

* * *

Речную рыбу можно почистить следующим способом. Возьмите полиэтиленовый мешок, поместив в него рыбу. Затем обыкновенной столовой ложкой прямо поверх полиэтиленового мешка начните снимать чешую, начиная с хвоста. При этом вся чешуя останется в мешке.

* * *

Рыба не прилипнет к мультиварке, когда вы ее будете жарить, если вы посолите растительное масло, в котором вы ее собираетесь жарить. При этом солить саму рыбу вам уже не придется.

* * *

Речная рыба иногда может иметь достаточно неприятный запах. Чтобы избавиться от запаха речной тины, промойте рыбу в холодном растворе соли.

* * *

Если вы хотите пожарить рыбу, добавьте в кипящее масло всего несколько кусочков сырого картофеля. Это способствует устранению запаха.

* * *

Молоко способно придать рыбе сочность. Прежде чем положить рыбу в мультиварку и пожарить, поместите ее на 20 минут в молоко, а потом посолите и перчите по вкусу.

* * *

При приготовлении в мультиварке можно не использовать масло для смазывания дна чаши. В продуктах не будут накапливаться вредные вещества, которые образуются в результате перегрева. Блюда будут не так калорийны, при этом сохранят свой вкус. Это достигается за счет антипригарного покрытия, позволяющего равномерно распределить тепло по всей рабочей поверхности. В результате все продукты нагреваются равномерно.

* * *

Творожные торты, которые при выпечке хорошо поднимаются, после извлечения их быстро оседают. Избегайте сквозняка в помещении, где стоит вынутый из духовки торт. За несколько минут до охлаждения опрокиньте его верхней стороной на решетку.

* * *

Если пирог не «сходит», поставьте ее на несколько секунд в холодную воду или подержите над паром.

* * *

Чтобы запечь в мультиварке рыбу в маринаде, подойдет любая рыба: путассу, скумбрия, треска, хек, минтай. На гарнир к рыбе можно использовать отваренный рис или картофель. Если у вашей мультиварки большая мощность и есть вариант, что овощи подгорят, то можно готовить в режиме «тушение» 1 час. Рыба становится похожа на консервы.

* * *

Солят суп и кладут в него пряности всегда в конце

приготовления, тогда он будет вкусным и ароматным.

* * *

Режьте овощи керамическим ножом. Тогда они не окислятся, а суп будет вкуснее.

* * *

Не следует слишком спешить подавать суп к столу после его приготовления. Лучше будет, если он постоит 7–10 минут, тогда овощи и мясо пропитаются специями и просолятся, как следует.

* * *

Разогревать суп лучше на слабом огне или в режиме «подогрев».

* * *

Пока в мультиварке варится суп, можно приготовить еще что-нибудь вкусное. Не забывайте только о том, что первые 10 минут работы режима «тушение» процесс кипения бывает достаточно бурным.

* * *

Посуда, куда вы перельете сваренный суп, должна быть керамической или эмалированной. В любой другой вкус супа испортится. Суп лучше хранить, плотно закрыв крышкой.

* * *

Суп будет очень вкусным, если готовить его в режиме «томление».

* * *

Нельзя доливать или отливать жидкость во время работы автоматических программ. Вода, бульон или соусы, которые вы собираетесь налить в чашу мультиварки, не должны превышать 1/2–2/3 объема.

* * *

Мясо для супа лучше очистить от кожи и жира. Суп станет менее калорийным и более ароматным, если вы предварительно обжарите мясо в режиме «выпечка» или «жарка».

* * *

Разноцветные овощи теряют цвет во время варки, можно добавлять их в самом конце.

* * *

Чем больше ингредиентов вы используете для варки супа, тем крупнее их можно резать. И наоборот.

* * *

Суп, сваренный на «завтра», всегда менее вкусный, чем сваренный и съеденный сегодня.

* * *

Холодильник и повторный подогрев «убивают» аромат супа. Готовьте суп на «сейчас».

* * *

Чем раньше вы посолите суп, тем хуже проварятся овощи. Солить лучше в самом конце.

Только что сваренный суп может показаться вам недостаточно соленым. Не досаливайте, точнее, не пересаливайте. Дайте супу настояться, и все будет ОК!

* * *

В самом конце варки кладут и пряности со специями.

* * *

Разогревать суп лучше на слабом огне или в режиме «подогрев».

* * *

Основными кореньями для бульона считаются морковь, петрушка, сельдерей, порей и отчасти репа. Для бульона на 6–8 человек надо брать 1 луковицу и 300 г основных кореньев (примерно 2 моркови, 1 корень петрушки, треть корня сельдерея, 1 порей).

* * *

Вкус бульону придают пучок зелени петрушки, сельдерей и порей, которые должны вариться вместе с кореньями. Бульон с основными кореньями надо процедить, после чего добавить каротель, стручки, картофель. Основные же коренья не нужно выбрасывать – их можно подавать на отдельной тарелочке. Они очень вкусны со сливочным или растительным маслом.

* * *

Готовить основные коренья нужно следующим образом: их надо очистить, вымыть, опустить в воду, но долго в ней не держать, потому что они теряют аромат. Когда с бульона снята пена, их нарезают и кладут в бульон и варят до самого конца. Все коренья, кроме порея, разрезают вдоль на две части.

* * *

Одну часть надо положить разрезанной стороной на чистую сухую сковороду, чтобы они подрумянились, но не подгорели, после чего опускают в бульон вместе с оставшейся частью сырых

кореньев. Поджаренные кореньев придают бульону вкус и золотистый цвет. К поджаренным кореньям моркови, петрушки, сельдерея, к луковице прибавляют и ломтика два репы.

* * *

Если вас интересуют вкусовые качества бульона, начинайте варку в холодной воде. Если вам нужна сочная говядина – бульи, то опускайте мясо в кипящую воду.

* * *

На 6 порций бульона берется от 4,5 до 5,5 кг говядины вместе с костями или 3 кг – без костей (по ½ кг на человека) и получаете превосходный бульон к праздничному столу. Для менее изысканного обыкновенного бульона берется 0,6–2 кг говядины с костями, то есть 100–300 г на порцию.

* * *

Для прозрачного бульона требуется говядина преимущественно от бедра, огузка. Для менее качественного бульона – от костреца (передней части задней ляжки), подбедерка, булдыжек и пр.

* * *

Для супов-пюре, борщей, щей и пр. – говядина от бедра, подбедерка, грудинки, к ним добавляется телячья голяшка, занимающая 20 % от общего количества мяса.

* * *

Суп называется бульоном, если мясной отвар с кореньями подается чистым и прозрачным. Если приготовляется бульон двойной крепости, то он называется консоме.

* * *

Супом называется бульон и тогда, когда в чистый отвар кладется или мучная заправка, или желтки со сливками, или сметана и пр.

* * *

Супом-пюре – если прибавляется пюре из круп, кореньев или мяса.

* * *

Борщом – если прибавляется свекла.

* * *

Щами – если прибавляется свежая или кислая капуста с мучной заправкой.

* * *

Рассольником – если прибавляются почки, соленые огурцы и прочее с мучной заправкой и т. д.

* * *

Мясные супы готовят вообще из трех основных сортов бульона: желтого, красного и белого.

* * *

Желтым называется бульон с поджаренными кореньями, следовательно, золотистого цвета. Он подается или самостоятельно, или употребляется для всех прозрачных супов.

* * *

Красным называется бульон с поджаренными кореньями и поджаренной суповой говядиной, следовательно, не только

золотистого, но уже и красноватого цвета. Он подается также или самостоятельно, особенно в чашках к завтраку и ужину, или употребляется для клейких супов, то есть для тех, к которым прибавляются телячья голова и ножки.

* * *

Белым называется бульон совсем без кореньев, а если и с кореньями, то не с поджаренными. Из такого белого бульона варятся щи, борщ, все мучные супы и суп-пюре.

* * *

Все нижние тортовые пласты торта перед покрытием и выпеканием многократно протыкайте вилкой, чтобы не образовывались пузыри.

* * *

Вынув торт, поставьте его в форме на тряпку, смоченную холодной водой, и охладите. После этого он очень легко вынимается.

* * *

Для промазки пирожных, тортов, для начинки и смазки печений используйте массу, которую употребляют для приготовления начинок шоколадных конфет: на 1 кг шоколада – 100 г молока, 10–15 г десертного портвейна и щепотка ванилина.

* * *

Если бисквит предназначается для рулета, то его следует охладить лишь немного, так как рулет свертывают еще горячим; остывший бисквит ломается.

* * *

Если какая-то часть пирога или печенья начинает подгорать,

накройте ее промасленной бумагой.

* * *

Если при выпечке пирог слишком быстро румянится, то его следует накрыть чистой бумагой, смоченной в воде.

* * *

Начиненный торт будет лучше на вкус, если он простоит не меньше чем полдня.

* * *

Не хлопайте дверцей мультиварки, пирог может осесть.

* * *

Печеные пирожки из сдобного теста будут более рассыпчатыми, если в тесто добавить питьевую соду и лимонную кислоту.

* * *

Если пирог не «сходит», поставьте ее на несколько секунд в холодную воду или подержите над паром.

* * *

Сухари, лепешки, бисквиты и другое плоское печенье лучше подавать на тарелке, кладя кругами один ряд над другим. Это выглядит нарядно.

* * *

Творожные торты, которые при выпечке хорошо поднимаются, после извлечения их быстро оседают. Избегайте сквозняка в помещении, где стоит вынутый из духовки торт. За

несколько минут до охлаждения опрокиньте его верхней стороной на решетку.

* * *

Теплый воздушный кекс разрезайте горячим ножом, тогда он не помнется.

* * *

Для того чтобы нарезать рассыпчатый торт, нагрейте нож, опустив его на минуту в кипяток.

* * *

Чтобы жареные пирожки получились ароматными, в растительное масло можно добавить топленое сливочное масло (на 1 кг растительного масла 300 г топленого сливочного масла, а на 1 кг маргарина – 200 г).

* * *

В овощах содержится большое количество клетчатки, что способствует улучшению процессов пищеварения.

* * *

Приготовленные в мультиварке овощи имеют великолепный вкус, они сохраняют свою первоначальную структуру. В мультиварке существует множество функций, благодаря которым овощи можно и обжарить, и потушить, и сварить, и запечь, и приготовить на пару, то есть произвести любой вид термической обработки овощей.

* * *

Овощи в мультиварке можно готовить с мясом. Порежьте мясо небольшими кусочками, немного обжарьте его в мультиварке. Затем влейте воды, чтобы она покрывала мясные

кусочки, и включите режим «тушение» на 1 час. Через 45 минут откройте мультиварку и добавьте к мясу овощи.

* * *

Тушеные овощи в мультиварке с добавлением пряностей приобретают пикантный вкус. Обжарьте в режиме «выпечка» или «жарка» измельченный лук с морковью, а затем добавьте порезанные овощи (картофель, баклажаны, кабачки, томаты). Готовьте в режиме «тушение» 1 час. В самом конце добавьте зелень.

* * *

Приготовленные в мультиварке овощи могут стать основой вашего рациона питания на время диеты, когда вы хотите сбросить вес. Существует великое множество рецептов и способов приготовления овощей. Ваша диета будет вкусной, а приготовление пищи превратится в увлекательное занятие.

* * *

В мультиварке можно готовить овощи на пару, варить с добавлением воды, запекать, тушить и жарить. Если вы предпочитаете употреблять в пищу овощи с мясом, с помощью мультиварки можно сделать это блюдо менее калорийным.

* * *

Овощи в мультиварке готовятся гораздо быстрее, чем мясо, поэтому выкладывайте их позже, мясо кладите на дно мультиварки.

* * *

Если вы предпочитаете употреблять в пищу салаты, в мультиварке вы сможете подготовить овощи для этого блюда.

* * *

Овощи в собственном соку или с добавлением нескольких ложек масла – лучший гарнир для рыбы, птицы и мяса.

* * *

Овощи, отваренные на пару, очень полезны, так как в них остается большая часть витаминов. Это блюдо рекомендуют и здоровым людям, и тем, кто страдает заболеваниями кишечно-желудочного тракта.

* * *

Овощи, запеченные в мультиварке, получаются очень вкусными и ароматными. При этом необходимо добавить немного масла.

* * *

Тушение овощей в мультиварке требует времени. Лучше готовить овощи с мясом.

* * *

Перед приготовлением многих блюд порезанные лук, морковь, а также кусочки мяса сначала обжаривают в режиме «выпечка» 20 минут, добавляя при этом немного масла.

* * *

Мультиварка позволяет сохранять в овощах витамины и полезные вещества. Очень вкусными получаются постные блюда, без которых не может обойтись тот, кто придерживается диеты.

* * *

Продукты храните в холодильнике. При охлаждении уменьшается скорость размножения бактерий, вы сможете сохранить все витамины и минеральные вещества.

* * *

При приготовлении пищи мультиварку заполняйте ее наполовину или немного больше.

* * *

Не стоит очень часто открывать крышку, это можно делать лишь для того, чтобы проверить готовность блюда или перемешать продукты.

* * *

Во время приготовления продукты теряют свой цвет, поэтому используйте специи – петрушку, укроп, лук, базилик, томат, соус и сметану. Они сделают ваши блюда более привлекательными и праздничными,

* * *

Во многих мультиварках нет режима «жарка», однако есть режим «выпечка», в этом режиме можно жарить. Котлеты получаются сочными, вкусными, румяными.

* * *

Перед тем как положить мясо, срежьте с него лишний жир и уберите кожицу. Слишком жирное мясо предварительно слегка обжарьте.

* * *

Во многих мультиварках-скороварках предусмотрен режим для жарки. В некоторых есть несколько режимов жарки, отличающихся температурой жарки. В скороварке Moulinex CE 4000 предусмотрено поджаривание при температуре 180 ˚С и обжаривание овощей при температуре 140 ˚С

* * *

В скороварке-мультиварке Brand 6050 6 режимов для жарки: «жарка-курица», «жарка-мясо», «жарка-овощи», «жарка-рыба», «жарка-злаки», «жарка-морепродукты». Они отличаются температурой.

* * *

В мультиварках скороварках Unit для жарки предназначен режим «без крышки».

* * *

В мультиварках ВВК MC 4111 SB и MC 5111 SB, не имеющих специального режима «жарка», можно жарить в режиме «запеканка».

* * *

В скороварке REDMOND-4505 для выпечки можно использовать режим «суп», на нем можно и жарить. Однако в этом режиме температура не достигает выше 140 ˚С, поэтому хрустящей корочки не получится, но обжарить продукты вы сможете.

* * *

Отсчет времени на режимах для жарки начинается с момента, когда будет достигнута заданная в программе температура. Порой обжарку уже надо прекратить, а отсчет времени еще не начался. Поэтому не оставляйте без присмотра продукты, которые вы обжариваете.

* * *

Рекомендуется жарить с открытой крышкой, или прикрывать крышку, не закрывая ее герметично, или же закрывать скороварку обычной крышкой.

* * *

При жарке в мультиварке-скороварке установите клапан в положение «нормальное давление»/ «Vent»/ «без давления». Если во время жарки закрыть крышку, через 5 минут, когда вы захотите ее открыть и посмотреть, как обжариваются продукты, у вас это сделать не получится, под давлением крышка заблокируется. Тогда выключите скороварку и понизьте давление принудительно.

* * *

Чтобы обжарить в мультиварке-скороварке лук с закрытой крышкой, поставьте мультиварку на любой режим, позволяющий установить время 5 минут. На дно чаши мультиварки налейте немного растительного масла. Положите мелко нарезанный лук, закройте крышку, клапан поставьте в положение «Давление»/ «Закрыть»/ «Seal». По окончании времени режима, принудительно спустите давление.

* * *

Главное преимущество мулитиварки – все продукты даже после длительной термообработки сохраняют многие полезные свойства. При этом содержание жира в готовом блюде можно сделать минимальным.

* * *

Для приготовления пищи в мультиварке можно не использовать ингредиенты, которые в процессе готовки меняют свой химический состав и становятся вредными для организма (например, растительное масло).

* * *

Мясо в мультиварке получается диетическим и обладает приятным вкусом и ароматом. Вы можете приготовить его как отдельное блюдо, или в сочетании с любой крупой, овощами, специями.

* * *

Для мультиварки подходят любые сорта мяса, даже самое жесткое мясо размягчается под действием паров. Выбирайте мясо, только учитывая свой вкус и предпочтения в еде.

* * *

Чтобы мясо в мультиварке получилось сочным и мягким, при его выборе старайтесь не покупать старое мясо: оно будет слишком жестким. Чем старше мясо, тем больше времени требуется для его приготовления.

* * *

Чтобы мясо в мультиварке получилось вкусным, не берите перемороженные, костлявые или жилистые части туши. Они для мультиварки не подходят – используйте их для супов или фарша.

* * *

При приготовлении мясных блюд в мультиварке следует учитывать, чем старше мясо, тем больше времени необходимо уделять его обработке, чтобы сделать его достаточно мягким.

* * *

Необходимо правильно подготавливать мясо. Мякоть нарежьте на стейки толщиной 1–1,5 см. Затем разрежьте на полоски по 2–3 см. После этого обмойте и просушите полотенцем, сделайте на мясе поперечные надрезы, в которые положите чеснок или оставьте пустыми для лучшего пропекания.

* * *

Очень вкусное жаркое получается в мультиварке. Этот прибор почти полностью может заменить русскую печь. Приготовить жаркое в мультиварке довольно просто, время понадобится только на нарезание всех ингредиентов.

* * *

Мультиварка обеспечивает долгое тушение блюда при небольшой температуре – томление. Этт кулинарный метод обработки продуктов является главным принципом русской кухни. Томленые блюда полезны, так как при небольшой температуре приготовления в них сохраняется большая часть полезных веществ.

* * *

Мультиварка сэкономит повару много времени и сил, так как блюда не нужно перемешивать, не нужно следить за тем, чтобы выключить их вовремя.

* * *

В мультиварке при приготовлении расходуется малое количество масла, это делает пищу полезной.

* * *

Чашу для приготовления мяса лучше смазать маслом. Положите в нее ингредиенты для блюда, вставьте в корпус и немного поверните против часовой стрелки, чтобы чаша плотно соприкоснулась с нагревателем.

* * *

Не берите для приготовления в мультиварке старое, перемороженное или жилистое мясо. Оно должно быть светлым, розового цвета.

Чем старше мясо – тем больше времени необходимо на его приготовление.

* * *

Жаркое готовят на режиме «тушение» 1,5–2 часа. Время приготовления зависит от размера кусков мяса и от «возраста» мяса. Если мясо темное – тушите дольше. Если в вашей мультиварке нет режима «тушение», его можно заменить на режим «суп».

* * *

Закрывая мультиварку, вы должны обязательно услышать щелчок. Этосвидетельствует о том, что крышка закрыта. Если она будет прилегать недостаточно плотно, блюдо может плохо приготовиться, мультиварке это повредит.

* * *

Нельзя включать мультиварку с пустой чашей для продуктов или вообще без нее. Следите за влагосборником, выливайте из него воду по мере накопления конденсата.

* * *

В меню должна быть предусмотрена функция готовки мяса, она есть во всех устройствах подобного плана. Приятным дополнением является наличие разных режимов приготовления: быстрый, медленный и обычный. Последний подходит для готовки продуктов разных по массе или количеству, первый предназначен для средних и маленьких порций мяса, а второй – идеален для тушения.

* * *

При использовании щадящего температурного режима все полезные вещества в продукте будут максимально сохранены. Поэтому при покупке мультиварки обратите внимание и на этот момент. Устройство должно иметь в комплекте специальную емкость для приготовления мясных блюд на пару.

* * *

Хорошие модели оснащены еще и режимом поддержки тепла внутри после завершения готовки. В таком случае мясо, приготовленное с утра, будет теплым даже в обед. Это очень полезная функция, особенно для родителей школьника, который будет приходить домой во второй половине дня, и ему не придется разогревать еду.

* * *

Мультиварка реализует все существующие способы приготовления блюд, которые используются в здоровом питании. Она приготовит как привычные, традиционные блюда, так и те, что вы раньше не могли себе позволить.

* * *

Мультиварки бывают оснащены шестью основными автоматическими режимами готовки, которые носят названия: «гречка», «плов», «выпечка», «молочная каша», «тушение», «варка на пару». Но не стоит думать, судя по названиям, что их возможности так узки, на самом деле каждый из них имеет гораздо больше функций.

* * *

Режим «гречка» позволяет готовить не только гречку, но и любую другую крупу. Он подходит для рассыпчатых гарниров, для каш с грибами, мясом, луком, сметаной. На этом режиме можно готовить предварительно замоченную фасоль и горох. На мультиварках некоторых производителей такой режим значится как «крупа»

* * *

В режиме «плов» помимо самого плова можно приготовить пельмени, картошку или макароны по-флотски.

* * *

Режим «молочная каша» позволяет приготовить любую кашу на молоке или воде с добавлением любых добавок. С вечера нужно загрузите продукты и выставите таймер. Длительность процесса приготовления каши на молоке – 0,5–2 часа.

* * *

Режим «выпечка» можно использовать для приготовления бисквитов, кексов, запеканок, пирогов и любой сдобы. На этом режиме можно приготовить курицу или пожарить картофель и котлеты. Это очень удобное многофункциональное средство. С таким режимом вы сможете готовить самую разнообразную выпечку (кексы, запеканки), жарить овощи, котлеты, рыбу, мясо.

* * *

Режим «тушение» идеально подходит для приготовления борщей, щей. В этом режиме можно готовить супы, тушить мясо или овощи, делать топленое молоко. Режим позволяет тушить любые продукты, благодаря функциям предотвращения сильного кипения и обеспечения длительного томления блюд. Этот режим можно использовать для разогрева и для варки супов, холодца.

* * *

Режим «варка на пару» удобен для приготовления диетических блюд – овощей, рыбы или котлет на пару, мантов, пельменей, вареников, а также для варки яиц. Блюда, приготовленные на пару, необходимы при диетическом питании. При использовании такого режима берется специальная металлическая либо пластиковая корзина, в нее кладутся продукты, а в съемную чашу мультиварки наливается вода.

* * *

Режима «гречка» подходит для приготовления любой крупы, из которой необходимо получить рассыпчатый гарнир или кашу с грибами, сметаной, мясом. Этот режим также позволяет приготовить горох и фасоль, которые предварительно следует замочить.

* * *

Каждая мультиварка имеет несколько режимов приготовления блюд. Все они отличаются температурой и качеством нагрева. Существует два типа программ. Первая программа позволяет самостоятельно настраивать время

приготовления, вторая – автоматически регулирует длительность процесса готовки.

* * *

Режим «подогрев» позволяет разогреть уже остывшие блюда, обладает более низкой температурой, чем остальные режимы, его основная функция заключается лишь в поддержании опримальной для употребления продуктов температуры.

* * *

Существуют мультиварки, оснащенные большим количеством режимов, иногда их количество достигает двадцати. В таком случае со свойствами каждого нового режима можно ознакомиться в прилагаемой инструкции.

* * *

Отличным гарниром к мясу или рыбе станет приготовленный на пару картофель. Для этого очищенный картофель разрежьте напополам, поперчите, посолите, добавьте лук и поместите все это в мультиварку. Готовьте картофель в режиме «варка на пару» 30 минут.

* * *

Вкусными и полезными получаются мясные блюда, приготовленные на пару. Это могут быть котлеты, гуляш, тефтели, куриные бедра.

Вкладка

Холодец говяжий

500 г говяжьей рульки, 200 г говяжьей мякоти, 1 л воды, 1/2 моркови, 1/2 репчатого лука, 2–3 шт. черного перца горошком, 2 зубчика чеснока, тертый хрен или горчица для подачи.

Хорошо промытую и обработанную рульку и нарезанное крупно мясо сложить в чашу мультиварки, залить водой так, чтобы она полностью покрывала мясо.

Включить режим «Тушение» на 7–8 часов.

Через 2–3 часа (или раньше, если так удобнее) положить в чашу крупно нарезанные морковь и лук, а также горошины перца.

В готовый горячий холодец добавить пропущенный через

пресс чеснок, размешать.

Бульон процедить. Выбрать все мясо, разобрать его на волокна. Разложить мясо по мискам или другой посуде для холодца, залить процеженным бульоном.

Держать в холоде до застывания. С поверхности холодца снять жир.

Подавать с горчицей или хреном.

Судак под маринадом

800–900 г филе судака, 3 шт. репчатого лука, 2 моркови, 3–4 ст. л. растительного масла, 250–300 г томатной пасты, 5–6 лавровых листов, 5 ст. л. белого винного уксуса, 4 ст. л. сахара, соль по вкусу.

Лук нарезать тонкими полукольцами, морковь натереть на крупной терке (или на терке для корейской моркови). Выложить в чашу мультиварки с растительным маслом и обжарить в режиме «Выпечка», время от времени открывая крышку и помешивая, в течение 20 минут.

Выключить режим «Выпечка» и добавить к овощам томатную

пасту, лавровый лист, сахар, соль по вкусу, влить винный уксус. Перемешать. Дать немного настояться (минут 10–15).

Затем выложить сверху на овощи куски подсоленного рыбного филе. Готовить в режиме «Тушение» 60 минут. Остудить перед подачей.

Лосось на пару

2 стейка лосося, сок 1/4 лимона, 20 мл растительного масла, 1 стакан воды, 1 ч. л. специй для рыбы, соль, молотый белый перец.

Стейки лосося очистить от чешуи и разрезать поперек пополам (по кости, удалив при этом хребет и крупные кости). Каждую половинку филе на коже тщательно прощупать и освободить от мелких косточек. Затем половинку филе прорезать острым ножом до кожи (не разрезая ее) и развернуть в виде бабочки.

Филе лосося сбрызнуть лимонным соком, посолить, выложить в смазанную растительным маслом вставку для варки на пару.

Влить в чашу мультиварки 1 стакан воды, добавить в нее специи для рыбы.

Поместить вставку с рыбой в мультиварку и готовить в режиме

«Варка на пару» в течение 20 минут.

Кокосовый рис с манго

300 г жасминового риса, 1/2 стакана тростникового сахара, 1/3 стакана кокосового молока, 1/4 ч. л. соли, 1/2 шт. спелого манго, 2 ч. л. кунжута, 2 ст. л. кокосовых сливок.

Рис замочить в холодной воде на сутки. Затем поместить его в чашу мультиварки, залить водой, чтобы она полностью покрывала рис, и сварить в режиме «Плов» до сигнала.

В горячий рис вмешать сахар, кокосовое молоко и соль.

Хорошо перемешать и оставить в выключенной мультиварке на полчаса.

Манго очистить, удалить косточку, мякоть нарезать

крупными ломтиками.

Кунжут слегка прокалить на сухой сковороде.

Из еле теплого риса смоченными в воде руками сформовать удлиненные котлетки, примерно равные ломтикам манго. Выложить манго и кокосовый рис на тарелки, полить каждую рисовую котлетку небольшим количеством кокосовых сливок и посыпать сверху кунжутом.

Медовик

2 ч. л. растворимого кофе, 160 мл воды, 5 яиц, 1/5 стакана сахара, 5 ст. л. жидкого меда, 100 мл рафинированного растительного масла, 2 стакана пшеничной муки, 1 пакетик разрыхлителя.

Залить кофе доведенной до кипения водой, перемешать и остудить.

Отделить яичные белки от желтков. Взбить белки до крепкой пены, постепенно добавляя 1/2 стакана сахара.

Смешать желтки, оставшийся сахар, заваренный кофе, мед и растительное масло.

Просеянную муку смешать с разрыхлителем. Постепенно

добавить в тесто яичную смесь, непрерывно вымешивая, так же постепенно и аккуратно ввести белки.

Выложить тесто в чашу мультиварки, готовить в режиме «Выпечка» 65 минут.

После сигнала с помощью плоского блюда перевернуть пирог и вернуть его в мультиварку – включить режим «Выпечка», готовить 20 минут. Дать остыть и подавать.

Свиные ребрышки в остром соусе

500 г свиных ребрышек, 30 мл растительного масла, 1 шт. репчатого лука, 2 зубчика чеснока, 250 г консервированных помидоров в собственном соку, без кожицы, 1 красный перчик чили (сушеный или свежий), щепотка молотого кориандра, 1/2 пучка кинзы, соль.

Ребрышки нарезать на кусочки и обжарить с обеих сторон на растительном масле в режиме «Выпечка» или на сковороде – для быстроты.

Лук, чеснок, помидоры и перец чили без семян некрупно нарезать, соединить в чаше мультиварки с ребрышками. Влить

жидкость от помидоров, добавить молотый кориандр.

Влить немного воды (не более 1/3 стакана), все перемешать и готовить в режиме «Тушение» 60 минут.

В конце тушения добавить рубленую кинзу, приправить солью и перцем.

Курица, тушенная с сухофруктами

2 филе куриной грудки, 2 ст. л. растительного масла, 100 г кураги, 100 г мягкого чернослива без косточек, 60 г изюма без косточек, 100 г ломтиков консервированного ананаса ломтиками, 1 крупное кислосладкое яблоко, 1 ч. л. с горкой карри (порошок), 2 ст. л. соевого соуса, соль.

Куриное филе нарезать на кусочки среднего размера. Выложить в чашу мультиварки, куда влито немного растительного масла.

Курагу и чернослив, если они крупные, разрезать пополам. Изюм промыть.

С кусочков консервированного ананаса слить сок. Яблоко очистить, удалить сердцевину и нарезать крупными кусочками (лучше кубиками, чем дольками).

Поместить сухофрукты, ананасы и яблоко поверх курицы. Всыпать порошок карри, влить соевый соус и поставить тушиться на 2 часа.

Незадолго до готовности попробовать – возможно, добавить еще соли.

Десерт из персиков

2 крупных персика, 20 г сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 1 пакетик ванильного сахара, щепотка молотой корицы. Для крема: 120 г сыра маскарпоне, 100 г жирных сливок, 2 ч. л. сахара.

Персики вымыть, разрезать, удалить косточки, нарезать на не слишком толстые дольки.

Смазать дно чаши мультиварки сливочным маслом и поставить разогреваться в режиме «Выпечка» (программа на 40 минут) в течение 5 минут. Выложить в разогретую чашу персики, желательно так, чтобы все прогревались равномерно. Посыпать сахаром, ванильным сахаром и корицей. Готовить 15 минут, если

персики мягкие, и 25–30 минут, если твердые. Пару раз очень аккуратно перемешать дольки персиков силиконовой лопаткой. Сыр маскарпоне с помощью вилки взбить со сливками и сахаром до однородной массы, добавив любой сироп, варенье или ликер на ваш вкус. Немного охладить. Готовые персики выложить на тарелки, дополнить кремом, полить сиропом от тушения и подавать.